Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado

English / Español

ENGLISH

ESPAÑOL

Models/Modelos: 721. 7920*

# Kenmore Elite®

# Microwave Oven

# HORNO DE MICROONDAS

* = color number, número de color

P/No.: MFL63264901

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com



# TABLE OF CONTENTS



ENGLISH

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY...

- **Do not attempt to operate this oven with the door open,** since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlock.
- **Do not operate the oven if it is damaged.** It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - door (bent)
  - hinges and latches (broken or loosened)
  - door seals and sealing surfaces.
- **Do not place any object between the oven front face and the door,** or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **The oven should not be adjusted or repaired** by anyone except properly qualified service personnel.

# GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded! If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.
Put the plug into an outlet that is properly installed and grounded.




**If you use the grounding plug improperly, you risk electric shock.**

Ask a qualified electrician or the Sears Service Department if you do not understand the grounding instructions or if you wonder whether the appliance is properly grounded.
This appliance has a short power supply cord to reduce the risk of anyone's tripping over or becoming entangled in the cord. You may use an extension cord if you are careful.

**If you use an extension cord, be sure that:**

- The extension cord has the same electrical rating as the appliance.
- The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.
- The extension cord is a grounding-type 3-wire cord.
- The extension cord does not drape over a countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- The electrical cord is dry and not pinched or crushed in any way.

**NOTE: This oven draws 14 amperes at 120 Volts, 60 Hz.**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your microwave oven to avoid harm to yourself or damage to your oven.

**WARNING** - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. **Read all the instructions before using your microwave oven.**
2. **Do not allow children to use this oven without close supervision!**
3. Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 3.
4. **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door!** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
5. **When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.**
6. **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
7. **To avoid a fire hazard:**
   a) **Do not severely overcook foods.** It can cause a fire in the oven.
   b) **Do not use recycled paper products in your oven.** They can contain particles that can cause arcing or may ignite.
   c) **Do not overcook potatoes.** Overcooking could cause a fire.
   d) **Do not store combustible items** (bread, cookies, etc.) **in the oven,** because if lightning strikes the power lines, it may cause the oven to turn ON.
   e) **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to remove them before placing the item in the oven.
   f) **Do not use the cavity for storage purposes.** Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
8. **If a fire should start:**
   a) **Keep the oven door closed.**
   b) **Turn the oven off.**
   c) **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**
9. Do not use this oven for commercial purposes. This microwave is made for household use only.
10. Install or locate this appliance in accordance with the provided installation instructions.
11. **To avoid electric shock:**
   a) **This appliance must be grounded!** Connect it only to a properly grounded outlet. (See the **Grounding instructions** on page 3.)
   b) **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug,** if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
   c) **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
   d) **Keep the cord away from heated surfaces.**
   e) This appliance should be serviced only by qualified service personnel.
12. Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over When the container is disturbed or when a spoon or other utensil is inserted into the liquid. To reduce the risk of injury to persons;
   1) Do not overheat the liquid.
   2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
   3) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container once heating has begun.
   4) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
   5) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
13. Keep the glass tray and the turntable roller rest in the oven when you are cooking.
14. Do not use the oven outdoors. Do not store the oven outdoors. Do not use this product near water.
   - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
15. Do not cover or block any openings in the oven.
16. Do not run the microwave oven empty.
17. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
18. Do not heat glass turntable excessively.
   - Do not cook bacon directly on the glass turntable.
   - Do not allow the grey film on special microwave cooking packages to touch the glass turntable.Put the package on a microwave-safe dish.
   - Keep a browning dish at least 3/16 inch above the glass turntable. If you use the browning dish incorrectly, you could break the glass turntable.
19. Be careful not to chip or scratch the edges of the turntable. Chips or scratches may cause the turntable to break during use.
20. Some produce such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars are able to explode and should not be heated in this oven.
21. **Use this appliance only for its intended use as described in this manual.** Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not intended for industrial or laboratory use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS!

ENGLISH

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## SPECIFICATIONS

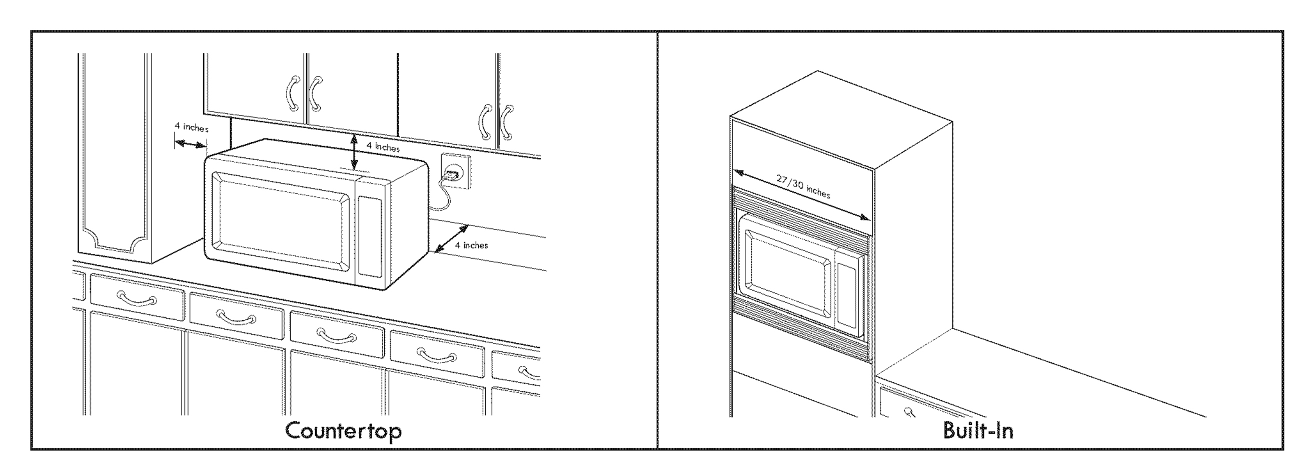
| | |
|---|---|
| Power Supply | 120 V AC, 60 Hz |
| Rated Power Consumption | 1,650 W |
| Microwave Output | *1,200 W |
| Rated Current | 14.0 A |
| Overall Dimensions (WxHxD) | $23\frac{7}{8}$ x $13\frac{9}{16}$ x $19\frac{13}{16}$ |
| Oven Cavity Dimensions (WxHxD) | $16\frac{11}{16}$ x $11\frac{1}{4}$ x $18\frac{1}{16}$ |
| Capacity of Oven Cavity | 2.0 Cu. Ft. |

* IEC 60705 RATING STANDARD
Specifications subject to change without prior notice.

## INSTALLATION

1. Remove your Kenmore Elite microwave oven and all packing materials from the shipping carton.
2. Place the oven on a level surface that provides at least 4 inches of space at the left, right, top, and rear sides for proper ventilation.
3. Only install your microwave oven over the Kenmore Elite Electric ovens listed in the "Built-In Kit" section.
4. Place the turntable roller rest in the circle on the oven floor and then place the glass turntable on the top of the turntable roller rest.

**NOTE:** Never place the glass turntable in the oven upside down. Blocking the inlet and/or outlet openings can damage the oven.



Countertop    Built-In

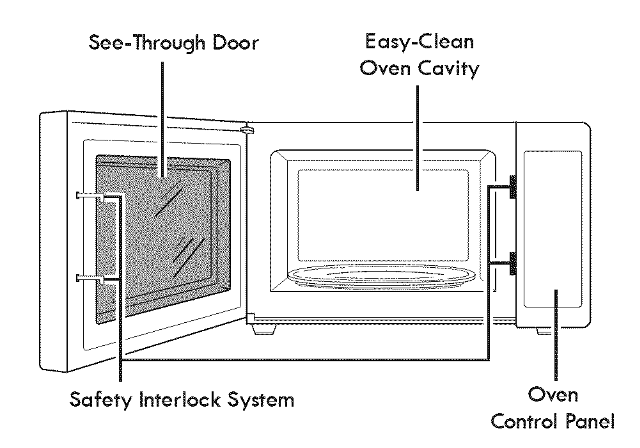
## BUILT-IN KIT

You can build in your microwave oven by using one of the following trim kits.
This kit is available through 1-800-4-MY-HOME®.

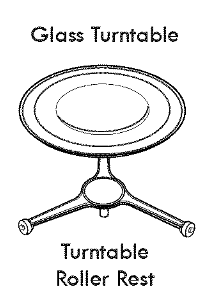
| SIZE | COLOR | KIT MODEL NO. | FOR INSTALLATION OVER KENMORE OVEN MODEL |
|---|---|---|---|
| 30" | WHITE<br>STAINLESS<br>BISQUE<br>BLACK | 63002<br>64003<br>63004<br>63009 | 41085, 41086, 41089, 41785, 41789, 49002, 49003, 49004, 49009 |
| 27" | WHITE<br>STAINLESS<br>BISQUE<br>BLACK | 63012<br>63013<br>63014<br>63019 | 47485, 47486, 47189, 47489 |

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## PARTS AND ACCESSORIES

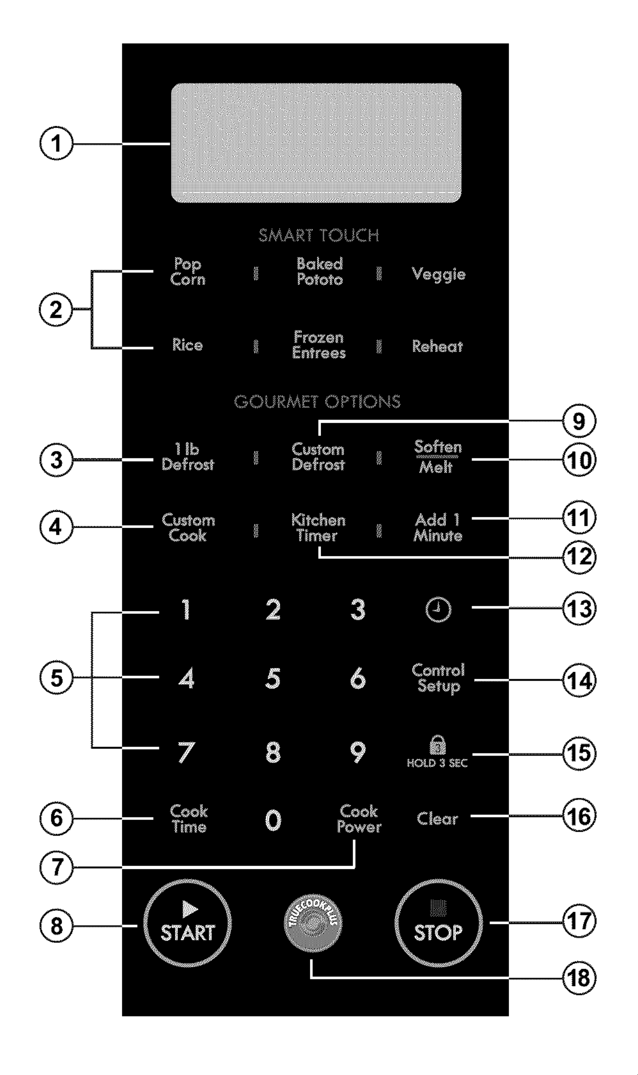



Your oven comes with the following accessories:
1 Use and Care Guide
1 Glass Turntable
1 Turntable Roller Rest




ENGLISH

## CONTROL RANEL




1. **DISPLAY.** The display includes a clock and indicators that tell you time of day, cooking time settings, and cooking functions selected.
2. **SMART TOUCH.** This pad allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels.
3. **1 LB DEFROST.** This pad provides you with the quick defrosting method for 1.0 pound frozen foods.
4. **CUSTOM COOK.** Touch this pad to select programming food items.
5. **NUMBER PADS.** Touch Number Pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
6. **COOK TIME.** Touch this pad to set a cooking time.
7. **COOK POWER.** Touch this pad to set a cooking power.
8. **START.** Touch this pad to start all entries (except the Smart Touch Sensor, 1lb Defrost and Add 1 Minute function which start automatically).
9. **CUSTOM DEFROST.** This pad is an accurate defrosting method for frozen meat, poultry and fish up to 6.0 lbs or 4.0 kgs.
10. **SOFTEN/MELT.** Touch this pad to soften ice cream, cream cheese, butter,or frozen juice and melt chocolate, cheese, butter, or marshmallows.
11. **ADD 1 MINUTE.** Touch this pad to cook at 100% cook power for 1 minute up to 99 minutes 59 seconds.
12. **KITCHEN TIMER.** Touch this pad to use your microwave oven as a kitchen timer.
13. **CLOCK.** Touch this pad to enter the time of day.
14. **CONTROL SETUP.** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, scroll speed and Lbs/kg.
15. **HOLD 3 SEC.** Touch and hold this pad 3 seconds to lock the control panel.
16. **CLEAR.** Touch this pad to clear the oven entries.
17. **STOP.** Touch this pad to stop the running cooking. Touch this pad twice to clear the oven entries.
18. **TrueCookPlus®.** Touch this pad to cook food according to a TrueCookPlus®code.

ENGLISH

## COOKWARE GUIDE

Most heat-resistant, non-metallic cookware is safe for use in your microwave oven. However, to test cookware before using, follow these steps:

1. Place the empty cookware in the microwave oven.
2. Measure 1 cup of water in a glass measuring cup and place it in the oven beside the cookware.
3. Microwave on 100% power for 1 minute. If the dish is warm, it **should not** be used for microwave cooking.

| USE | DO NOT USE |
|---|---|
| **Ovenproof Glass**<br>• Glass treated for use in high-intensity heat includes utility dishes, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic trim.<br><br>**China**<br>• Bowls, cups, serving plates, and platters without metallic trim can be used in your oven.<br><br>**Plastic**<br>• When using plastic wrap as a cover, make sure that the dish is deep enough so the plastic wrap does not touch the food. As the food heats, it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.<br>• Place plastic wrap loosely over the top of the dish and secure it by pressing the wrap to the sides of the dish.<br>• Vent by turning back one corner of the plastic wrap. This will allow excess steam to escape.<br>• Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags **only for short time cooking. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.**<br><br>**Paper**<br>• Microwave-safe paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design can be used in your oven.<br>• Refer to the manufacturer's label for use of any paper product in the microwave oven. | **Metal Utensil**<br>• Metal shields food from microwave energy and produces uneven cooking. Avoid metal skewers, thermometers, or foil trays.<br>• Metal utensils can cause arcing, which is a discharge of electric current. Arcing can damage your microwave oven.<br><br>**Metal Decoration**<br>• Do not use metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc.<br><br>**Centura™ Tableware**<br>• The Corning Company recommends that you **do not use** Centura tableware and some Corelle™ closed-handle cups for microwave cooking.<br><br>**Aluminum Foil**<br>• Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing.<br>• Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.<br>• Keep **all** aluminum foil at least 1 inch from the walls and door of the oven.<br><br>**Wood**<br>• Wooden bowls, boards, and baskets will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.<br><br>**Tightly Closed Containers**<br>• Tightly closed cookware can explode. Be sure to leave an opening for steam to escape from covered cookware.<br><br>**Brown Paper**<br>• Avoid using brown paper bags. They absorb heat and could burn.<br><br>**Metal Twist Ties**<br>• Always remove metal twist ties as they can become hot and cause a fire. |

## TIPS FOR MICROWAVE COOKING

### BROWNING
Meat and poultry with high fat content that are cooked for 10 or 15 minutes or longer will brown lightly. Foods cooked a shorter time can be brushed with a browning agent, such as Worcestershire sauce, soy sauce, or barbecue sauce.

### COVERING
A cover traps heat and steam and causes the food to cook more quickly. Use a lid or microwave-safe plastic wrap with one corner folded back to vent the excess steam. Lids on glass casseroles can become hot during cooking. Handle carefully. Waxed paper will prevent the food from splattering in the oven and help retain heat. When warming bread items, use waxed paper, napkins, or paper towels. To absorb extra moisture, wrap sandwiches and fatty foods in paper towels.

### SPACING
Arrange individual foods, such as baked potatoes, cupcakes, and hors d'oeuvres in a circle and at least 1 inch apart. This will help the food cook more evenly.

### STIRRING
Stirring blends flavors and redistributes the heat in foods. Always stir from the outside toward the center of the dish. Food at the outside of the dish heats first.

### TURNING
Large foods, such as roasts and whole poultry, should be turned so that the top and bottom cook evenly. Also turn over chicken pieces and chops.

### ARRANGEMENT
Do not stack food. Arrange in a single layer in the dish for more even cooking. Because dense foods cook more slowly, place thicker portions of meat, poultry, fish, and vegetables toward the outside of the dish.

### TESTING FOR DONENESS
Because foods cook quickly in a microwave oven, you need to test frequently for doneness.

### STANDING TIME
Depending on density, food often needs to stand from 2 to 15 minutes either in or outside of oven to finish cooking after cooking power shuts off. Outside of oven, you usually need to cover food during standing time to retain heat. Remove most foods when they are slightly undercooked and they will finish cooking during standing time. The internal temperature of food will rise about 10°F during standing time.

### SHIELDING
To prevent some portions of rectangular or square dishes from overcooking, you may need to shield them with small strips of aluminum foil to block the microwaves. You can also cover poultry legs and wing tips with foil to keep them from overcooking.
**Always keep foil at least 1 inch from oven walls** to prevent arcing, which is a discharge of electric current that can damage the oven.

### PIERCING
Pierce the shell, skin, or membrane of foods before cooking to prevent them from bursting. Foods that require piercing include yolks and whites of eggs, hot dogs, clams, oysters, and whole vegetables, such as potatoes and squash.

## CLEANING

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done weekly or more often, if needed. Never use cleaning powders or rough pads. Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

### REMOVABLE PARTS
The turntable and turntable roller rest are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool, or rough pads.

### GLASS TURNTABLE
- The glass turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.
- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

### SPECIAL CARE
For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe often with a mild detergent; then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.

After cleaning the control panel, touch STOP/CLEAR to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

ENGLISH

## HOW TO USE TrueCookPlus®

*TrueCookPlus is a registered trademark of Microwave Science JV LLC. USA and world wide.*

### WHAT IS TrueCookPlus® ?

TrueCookPlus® is the first way ever developed to microwave cook using a code found on packaged food.

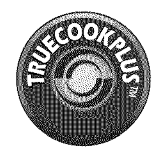
### TrueCookPlus® SETUP

After you unpack and plug in your TrueCookPlus® oven, take a few moments to tell TrueCookPlus® your zip code.

#### Example : Setup your ZIP code

Clear

1. Press the **Clear** button.




2. Press the **TrueCookPlus®** button three times.
3. Enter your five digit U.S. Post Office zip code.




4. Press the **Start** button.

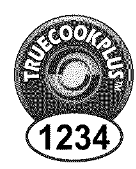
Once TrueCookPlus® knows your zip code, every time you enter a TrueCookPlus® code, TrueCookPlus® will automatically adjust for your elevation above sea level.

NOTE:
In case of a power failure, your zip code does not need to be reset. Your zip code is saved in the microwave oven's memory. If the microwave oven is moved into a new zip code, the oven must be set up for the new zip code.

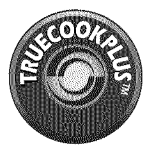
#### EXAMPLE: USING TrueCookPlus®

Clear

1. Press the **Clear** button.




2. Find the simple TrueCookPlus® code on your favorite food package or at *http://www. TrueCookPlus.com*
   On your food package, your TrueCookPlus® code will appear on the TCP logo.




3. Press the **TrueCookPlus®** button on your microwave oven keypad.
4. You will hear a tone, then enter the TrueCookPlus® code on your microwave oven keypad.

**1 2 3 4**

5. For example, enter **1 2 3 4**.
   The display shows:

   C 1 2 3 4 TOUCH START




6. Press the **Start** button.
7. TrueCookPlus® now manages your microwave cooking automatically. When TrueCookPlus® is done, you will hear a tone to indicate the cooking is done.
8. Your oven relies on you to enter the TrueCookPlus® code exactly as it appears on the food package or at
   *http://www. TrueCookPlus.com*
   If you enter an invalid TrueCookPlus® code, your oven will display CODE ERROR.

**If you make an error while entering the numeric code or fail to press the TrueCookPlus® button before entering the code, your food may undercook, overcook or even burn.**

## CUSTOMIZING TrueCookPlus®

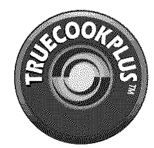
You may find that you would prefer TrueCookPlus® to cook your food more or less.

TrueCookPlus® can adjust to your tastes - to cook your food hotter or cooler - automatically.

**Example**

Clear

1. Press the **Clear** button.




2. Press the **TrueCookPlus®** button twice .

1

3. If you want less cooking time when you enter a TrueCookPlus® code, press 1.
   This will decrease the time by 6%.

3 4 5

4. If you want more cooking time when you enter a TrueCookPlus® tode, press 3 for 3% more cooking time. Press 4 for 6% more cooking time and 5 for 9% more cooking time.

2

5. Press 2 to reset TrueCookPlus® to factory setting default time.




6. Press the **Start** button.

Note:
1 : Shorter (6%)
2 : Normal (Default)
3 or 4 or 5 : Longer (3%, 6%, 9%)



ENGLISH

ENGLISH

## CLOCK

Example: To set the clock for 10:30(AM).

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Clear | : |
| 2. (clock) | : ENTER TIME OF DAY |
| 3. 1 0 3 0 | 10 : 30 TOUCH START |
| 4. START | 10 : 30 AM TOUCH 1 PM TOUCH 2 |
| 5. 1 | AM 10 : 30 TOUCH START |
| 6. START | AM 10 : 30 |

NOTE: This is a 12 hour clock. You can switch between AM and PM by touching 1 or 2 as shown in step 5.

## CHILD LOCK

You can use this safety feature to lock the control panel so that children cannot use the oven when you do not want them to and when you are cleaning the oven.

To set CHILD LOCK:

| Touch: | | Display Shows: |
|---|---|---|
| 1. Clear | | Time of day. |
| 2. 3 HOLD 3 SEC | Touch and hold until LOCKED appears in the display (approximately 3 seconds). | |

To cancel CHILD LOCK:

| Touch: | | Display Shows: |
|---|---|---|
| 1. 3 HOLD 3 SEC | Touch and hold until LOCKED disappears from the display (approximately 3 seconds). | Time of day. |

## KITCHEN TIMER

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set timer up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set 3 minutes.

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Kitchen Timer | : ENTER TIME IN MIN AND SEC |
| 2. 3 0 0 | 3 : 00 TOUCH START |
| 3. START | 3 : 00 TIMER<br>Time counting down. |

## SMART TOUCH SENSOR OPERATION INSTRUCTION

Sensor touch cooking is an exciting feature that makes microwaving easier. The Sensor menu contains popular food choices to help you heat or reheat perfectly, because the Sensor automatically enters the correct cooking time for the type and amount of food.

Categories: **Reheat, Baked Potato, Rice, Popcorn, Frozen Entrees, Veggie (Fresh Vegetable, Frozen Vegetable)**

For most Smart Touch Sensor Cooking programs, a table with specific food examples and cooking instructions is provided in the next few pages.

- The Sensor Touch system works by detecting a build-up of vapor.
- Make sure the door remains closed.
- Once the vapor is detected, two beeps will sound.
- Opening the door or touching the STOP or CLEAR pad before the vapor is detected will abort the process. The oven will stop.
- Before using Smart Touch Sensor, make sure the exterior of the heating container and the interior of the oven are dry, to assure the best results.
- Room temperature should not exceed 95°F.
- Oven should be plugged in at least 5 minutes before sensor cooking.

## BAKED POTATO (EXAMPLE)

SENSOR COOK allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels. This oven automatically determines required cooking times for each food item.

**Example: To cook potato**

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Clear | Time of day. |
| 2. Baked Potato | POTATO<br>**The oven will start automatically.** |

ENGLISH

## SMART TOUCH SENSOR TABLE

| CATEGORY | | DIRECTION | AMOUNT |
|---|---|---|---|
| Baked Potato | | Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart. | 1-4 medium approx. 9 oz. each |
| Rice | | Place rice and twice as much liquid (water or chicken or vegetable stock) in a 2-quart microwavable dish. Cover with plastic wrap. When cooking is complete, allow 10 minutes standing time. Stir for fluffier rice. | 1-2 cups<br>Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package. |
| Popcorn | | Place only bag of prepackaged microwave popcorn on the center of turntable. | Regular size 3.0-3.5 oz.<br>Use one fresh bag of popcorn. |
| Veggie | Fresh Vegetable (Touch 1) | Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent. | 1 - 4 cups |
| | Frozen Vegetable (Touch 2) | Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent. | 1 - 4 cups |
| Frozen Entrees | | Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave safe container, place on plate, cover with plastic wrap and vent. | 10 - 21 oz. |

**NOTE:** If you open the door or press STOP/CLEAR during sensing, the process will be canceled.

ENGLISH

## REHEAT

This feature allows you to reheat precooked room-temperature or refrigerated foods without selecting cooking times and power levels. This feature has 4 categories : dinner plate, soup/sauce, casserole, pizza. See following table for more information.

**Example : To reheat casserole.**

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Clear | Time of day. |
| 2. Reheat | SELECT MENU 1 TO 4 |
| 3. 3 | CASSEROLE |

The oven will reheat food automatically by sensor system.

## REHEAT TABLE

| Code | Category | Direction | Amount |
|---|---|---|---|
| 1 | Dinner plate | Place foods to be heated on dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap. | Approx. 10.3-15.5 oz. |
| 2 | Soup/ Sauce | Place foods to be heated in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. | 1-4 cups |
| 3 | Casserole | Cover dish containing the casserole with plastic wrap. | 1-4 cups |
| 4 | Pizza | Place foods to be heated on a dish. | 1-3 slices |

## TIMED COOKING

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH power (100%). Refer to the "Microwave Power Level Table" on page 19 for more information.

NOTE: If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

**Example: To cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.**

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Cook Time | : ENTER COOKING TIME |
| 2. 5 3 0 | 5:30<br>TOUCH START OR POWER LEVEL |
| 3. Cook Power | 5:30<br>POWER 100 ENTER<br>POWER LEVEL 0 TO 10 |
| 4. 8 | 5:30<br>POWER 80 TOUCH START |
| 5. START | Time counting down and POWER 80 will appear in display. |

## SOFTEN/MELT

The oven uses low power to melt foods (butter, chocolate, marshmallows and cheese) and soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice).
See the following table.

**Example: To Melt 8 oz. Chocolate.**

| Touch: | | Display Shows: |
|---|---|---|
| 1. | Clear | Time of day. |
| 2. | Soften / Melt | SOFTEN TOUCH 1 MELT TOUCH 2 |
| 3. | 2 | SELECT MENU 1 TO 4 |
| 4. | 2 | CHOCOLATE TOUCH 1 TO 2 |
| 5. | 2 | 8 OZ TOUCH START |
| 6. | START | Time counting down and CHOCOLATE will appear in display. |

## SOFTEN TABLE

| Code | Category | Direction | Amount |
|---|---|---|---|
| 1 | Butter | Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Butter will be at room temperature and ready for use in recipe. | 1, 2 or 3 sticks |
| 2 | Ice Cream | Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier. | Pint, Quart, Half gallon |
| 3 | Cream Cheese | Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe. | 3 or 8 oz. |
| 4 | Frozen Juice | Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to easily mix with water. | 6, 12 or 16 oz. |

## MELT TABLE

| Code | Category | Direction | Amount |
|---|---|---|---|
| 1 | Butter/ Margarine | Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting. | 1, 2 or 3 sticks |
| 2 | Chocolate | Choose the 4 or 8 oz. (actual weight) selection to melt squares of baking chocolate. Unwrap squares and place them in a microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting. If using chocolate morsels always use the 4 oz. setting. Stir at the end of the cycle to complete melting. Add time as necessary if more than 4 oz. dry measure is being melted. | 4 or 8 oz. |
| 3 | Cheese | Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in microwavable container Stir at the end of cooking to complete melting. | 8 or 16 oz. |
| 4 | Marsh- mallows | Large or miniature marshmallows may be used. Place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting. | 5 or 10 oz. |

ENGLISH

## CUSTOM COOK

Use this function to cook food without entering a cook time or power. Refer to the "Custom Cook Table" below for more information.

Example: To cook 4 Slices of bacon.

| Touch: | | Display Shows: |
|---|---|---|
| 1. | Custom Cook | SELECT MENU 1 TO 6 |
| 2. | 1 | BACON TOUCH 1 TO 5 |
| 3. | 3 | 4 SLICES TOUCH START |
| 4. | START | Time counting down and BACON will appear in display. |

## ADD 1 MINUTE

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power without the need to touch START.
Furthermore, by using the add 1 minute key, all of the Soften/Melt, Timed Cooking and Custom Cook programs can be adjusted to cook food for a longer period of time.

Example: To cook for 2 minutes.

| Touch: | | | Display Shows: |
|---|---|---|---|
| 1. | Clear | | Time of day. |
| 2. | Add 1 Minute | Twice | Time counting down and POWER 100 will appear in display. |

NOTE: If you touch **ADD 1 MINUTE**, it will add 1 minute up to 99 min 59 seconds.

## CUSTOM COOK TABLE

| CODE | CATEGORY | DIRECTION | AMOUNT |
|---|---|---|---|
| 1 | Bacon | Place bacon strips on microwave bacon rack for best results.<br>(Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available). | 2 to 6 slices |
| 2 | Frozen Roll/Muffin | Remove from display package and place on plate.<br>(If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity.) | 1 to 6 pieces<br>(2-3 oz. each) |
| 3 | Fresh Roll/Muffin | Remove from display package and place on plate.<br>(If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity.) | 1 to 6 pieces<br>(2-3 oz. each) |
| 4 | Beverage | Remove from display package and place on plate.<br>(Be careful! After heating, the beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.) | 1 to 2 cups |
| 5 | Chicken Pieces | Place the chicken pieces in an appropriately sized microwaveable container, cover with plastic wrap, and vent. | 0.5 to 2 lbs. |
| 6 | Hot Cereal | Prepare as directed on package and cook.<br>Stir and allow standing time before eating.<br>Use only instant hot cereal. | 1 to 6 servings |

## CONTROL SETUP

CONTROL SETUP provides four modes which make using your microwave oven quite handy.
You can select SOUND ON/OFF, CLOCK ON/OFF, SCROLL SPEED and LBS/KG.

Example: To turn off Sound of beeper.

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Clear | Time of day. |
| 2. Control Setup | Four modes show in the display |
| 3. 1 | SOUND ON TOUCH 1 / OFF TOUCH 2 |
| 4. 2 | SOUND OFF<br>Time of day. |

NOTE: To turn beep sound back on, repeat steps 1-3 then touch number 1.

Example: To select Kg unit.

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Clear | Time of day. |
| 2. Control Setup | Four modes show in the display |
| 3. 4 | LBS TOUCH 1 / KG TOUCH 2 |
| 4. 2 | KG<br>Time of day. |

NOTE: To change to LBS, repeat steps 1-3 then touch number 1.



## CONTROL SETUP FUNCTION TABLE

| NUMBER | OPTION | NUMBER | RESULT |
|---|---|---|---|
| 1 | SOUND ON / OFF | 1 | Sound On |
| | | 2 | Sound Off |
| 2 | CLOCK ON / OFF | 1 | Clock On |
| | | 2 | Clock Off |
| 3 | SCROLL SPEED | 1 | Slow speed |
| | | 2 | Normal speed |
| | | 3 | Fast speed |
| 4 | LBS / KG | 1 | Lbs. |
| | | 2 | Kg. |

NOTE: When the power cord is first plugged in, the default settings are Sound On, Clock On, Normal Speed and LBS.

## CUSTOM DEFROST

Three defrost sequences are preset in the oven. The custom defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.
For added convenience, the custom defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get best defrost results.
Three different defrosting levels are provided.

1 MEAT
2 POULTRY
3 FISH

Available weight is 0.1~6.0 lbs.

Example: To defrost 1.2 lbs of ground beef.

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Clear | Time of day. |
| 2. Custom Defrost | MEAT TOUCH 1<br>POULTRY TOUCH 2<br>FISH TOUCH 3 |
| 3. 1 | MEAT ENTER WEIGHT |
| 4. 1 and 2 to enter the weight | 1.2 Lbs<br>TOUCH START |
| 5. START | Time counting down and DEFROST will appear on display. |

NOTE: TURN FOOD OVER will appear in display in middle of cycle and beep.

### NOTE:

When you touch the START pad, the display changes to defrost time countdown. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food.
Remove any portions that have thawed.
Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

### OPERATING TIPS

- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

This table shows you food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

| Food | Touch Custom defrost | Weights you can set (tenths of a pound) |
|---|---|---|
| MEAT | 1 | .1 to 6.0 (45g to 2722g) |
| POULTRY | 2 | .1 to 6.0 (45g to 2722g) |
| FISH | 3 | .1 to 6.0 (45g to 2722g) |

### WEIGHT CONVERSION TABLE

You are probably used to food weights as being in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Custom Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of apound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

| Equivalent Weight | |
|---|---|
| OUNCES | DECIMAL WEIGHT |
| 1.6 | .10 |
| 3.2 | .20 |
| 4.0 | .25 One-Quarter Pound |
| 4.8 | .30 |
| 6.4 | .40 |
| 8.0 | .50 One-Half Pound |
| 9.6 | .60 |
| 11.2 | .70 |
| 12.0 | .75 Three-Quarters Pound |
| 12.8 | .80 |
| 14.4 | .90 |
| 16.0 | 1.00 One Pound |

### NOTE:

If between two decimal weights, choose the lower weight for the best defrosting results.

## CUSTOM DEFROST TABLE

| Category | Food to be Defrosted |
|---|---|
| 1 MEAT | **Beef**<br>Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty.<br>**Lamb**<br>Chops (1 inch thick), Rolled roast<br>**Pork**<br>Chops (½ inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage.<br>**Veal**<br>Cutlets (½ inch thick) |
| 2 POULTRY | **Poultry**<br>Whole (under 4 lbs), Cut-up, Breasts (boneless)<br>**Cornish Hens**<br>Whole<br>**Turkey**<br>Breast |
| 3 FISH | **Fish**<br>Fillets, Whole Steaks<br>**Shellfish**<br>Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops. |

## 1 LB DEFROST

This feature should be used only when you defrost 1 pound of frozen ground beef.

Example: To defrost 1 lb Ground beef.

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Clear | Time of day. |
| 2. 1 lb Defrost | Time counting down and DEFROST will appear on display. |

Ground beef 1 Lbs/0.5 Kg only.

Note: TURN FOOD OVER will appear on display in middle of cycle.

ENGLISH

## TWO-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for a different cooking power in a second stage of a cooking cycle.
You can program this oven to switch from one power to another while cooking continues to completion.

Example: To set a 2-stage cook cycle.

| Touch: | Display Shows: |
|---|---|
| 1. Cook Time | : ENTER COOKING TIME |
| 2. 3 0 0 to set a 3 minute cook time for first stage. | 3:00 TOUCH START OR POWER LEVEL |
| 3. Cook Power | 3:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10 |
| 4. 8 to set an 80% cook power for the first stage. | 3 : 00 POWER 80 TOUCH START |
| 5. Cook Time | : ENTER COOKING TIME |
| 6. 7 0 0 to set a 7 minute cook time for second stage. | 7:00 TOUCH START OR POWER LEVEL |
| 7. Cook Power | 7:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10 |
| 8. 5 to set an 50% cook power for the second stage. | 7:00 POWER 50 TOUCH START |
| 9. START | Time counting down and POWER 80 will appear display. |

10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.

## MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven has 10 cook power levels to let you cook or heat a wide variety of foods. Refer to the table below for suggestions:

### Microwave Power Level Table

| Power Level | Use |
|---|---|
| 10 (High) | • Boiling water.<br>• Making candy.<br>• Cooking poultry pieces, fish, & vegetables.<br>• Cooking tender cuts of meat.<br>• Whole poultry. |
| 9 | • Reheating rice, pasta, & vegetables. |
| 8 | • Reheating prepared foods quickly.<br>• Reheating sandwiches. |
| 7 | • Cooking egg, milk, & cheese dishes.<br>• Cooking cakes, breads.<br>• Melting chocolate. |
| 6 | • Cooking veal.<br>• Cooking whole fish.<br>• Cooking puddings & custard. |
| 5 | • Cooking ham, whole poultry, & lamb.<br>• Cooking rib roast, sirloin tip. |
| 4 | • Thawing meat, poultry, & seafood. |
| 3 | • Cooking less tender cuts of meat.<br>• Cooking pork chops, roast. |
| 2 | • Taking chill out of fruit.<br>• Softening butter. |
| 1 | • Keeping casseroles & main dishes warm.<br>• Softening butter & cream cheese. |
| 0 | • Standing time. |

WARNING: Do not use aluminum foil during cooking cycle.

# COOKING TIPS

## Meat

1. No special techniques are required. Meat should be prepared as with conventional cooking. Season if desired. Always thoroughly defrost meat before cooking.
2. Place the meat on a microwave roasting rack or microwave-proof plate and place on the turntable.
3. Cook according to the Meat Cooking Table (below). Use the longer time for large cuts of meats and the shorter time for small cuts of meats. For thicker chops, use the longer time.
4. Turn the meat once halfway through the cooking time.
5. **Let stand** for 5-10 minutes in oven after cooking. The standing time is very important as it completes the cooking process.
6. Make sure meat, especially pork, is thoroughly cooked before eating.

## Meat Cooking Table

| Meat | Microwave Power | Cooking Time Per Pound |
|---|---|---|
| BEEF | | |
| Standing/Rolled Rib | | |
| - Medium | 8 | 9½ to 11½ minutes |
| - Well-done | 8 | 11½ to 14 minutes |
| Ground Beef (to brown for casserole) | HIGH (100%) | 6½ to 9½ minutes |
| Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each) | | |
| - 2 patties | HIGH (100%) | 2½ to 4½ minutes |
| - 4 patties | HIGH (100%) | 3½ to 5½ minutes |
| PORK | | |
| Loin, Leg | 8 | 12½ to 16½ minutes |
| Bacon | | |
| - 4 slices | HIGH (100%) | 2½ to 3½ minutes |
| - 6 slices | HIGH (100%) | 3½ to 4½ minutes |

NOTE: The times listed above are only a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.

## Poultry

1. No special techniques are required. Poultry should be prepared as with conventional cooking. Season if desired.
2. Poultry should be thoroughly defrosted. Remove giblets and any metal clamps.
3. Prick the skin and brush lightly with vegetable oil unless the poultry is self-basting.
4. All poultry should be placed on a microwave roasting rack or a microwave-proof plate and placed on the turntable.
5. Cook according to the instructions in the Poultry Cooking Table below. Turn over halfway through the cooking time. Because of its shape, poultry has a tendency to cook unevenly, especially in very bony parts. Turning during roasting helps to cook these areas evenly.
6. **Let stand** for 5-10 minutes in oven after cooking before carving. The standing time is very important, as it completes the cooking process.
7. Make sure poultry is thoroughly cooked before eating. Whole poultry is completely cooked when the juices run clear from the inside thigh when it is pierced with a sharp knife. Poultry pieces should be pierced with a sharp knife through the thickest part to ensure that the juices are clear and the flesh is firm.

## Poultry Cooking Table

| Poultry | Microwave Power | Cooking Time Per Pound |
|---|---|---|
| CHICKEN | | |
| Whole | 8 | 11 to 15 minutes |
| Breast (boned) | 8 | 10 to 14 minutes |
| Portions | 8 | 11 to 17 minutes |
| TURKEY | | |
| Whole | 8 | 11 to 15 minutes |

NOTES:
- The times listed above are only a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may also vary due to the shape, cut, and composition of the food.
- If whole poultry is stuffed, the weight of the stuffed bird should be used when calculating the cooking time.

ENGLISH

## COOKING TIPS (continued)

### Fish

1. Arrange fish in a large shallow non-metallic dish or casserole.
2. Cover with pierced microwave plastic wrap or casserole lid.
3. Place the dish on the turntable.
4. Cook according to the instructions in the Fresh Fish Cooking Table below.
   Flakes of butter can be added to the fish if desired.
5. Let stand as directed in the Cooking Table before serving.
6. After standing time, check to see that the fish is thoroughly cooked. The fish should be opaque and flake easily.

### Fresh Fish Cooking Table

| Fish | Microwave Power | Cooking Time Per Pound | Butter | Standing Time |
|---|---|---|---|---|
| Fish Fillets | HIGH | 4½ to 8 minutes | Add 15 to 30 ml (1 to 2 tbsp lemon juice) | 2 to 3 minutes |
| Whole Mackerel, Cleaned and Prepared | HIGH | 4½ to 8 minutes | – | 3 to 4 minutes |
| Whole Trout, Cleaned and Prepared | HIGH | 5½ to 9 minutes | – | 3 to 4 minutes |
| Salmon Steaks | HIGH | 5½ to 8 minutes | Add 15 to 30 ml (1 to 2 tbsp lemon juice) | 3 to 4 minutes |

# QUESTIONS AND ANSWERS

## Operation

| Question | Answer |
|---|---|
| Why is the oven light not on during cooking? | There may be several reasons why the oven light is not on.<br>Have you:<br>• Set a cooking time?<br>• Touched START? |
| Why does steam come out of the air exhaust vent? | Steam is normally produced during cooking.<br>The microwave oven has been designed to vent this steam. |
| Will the microwave oven be damaged if it operates empty? | Yes. Never operate the oven empty or without the glass turntable. |
| Does microwave energy pass through the viewing screen in the door? | No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity.<br>The holes (or ports) allow only light to pass through.<br>They do not let microwave energy pass through. |
| Why does a tone sound when a pad on the control panel is touched? | The tone tells you that the setting has been entered. |
| Can my microwave oven be damaged if food is cooked for too long? | Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and even possibly fire, and damage to the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking. |
| When the oven is plugged into the wall outlet for the first time, and it does not work properly.<br>What is wrong? | The microcomputer controlling your oven may temporarily become scrambled and fail to function as programmed when you plug in for the first time or when power resumes after a power interruption. Unplug the oven from the 120 volt household outlet and then plug it back in to reset the microcomputer. |
| Why do I see light reflection around the outer case? | This light is from the oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven. |
| What are the various sounds I hear when the microwave oven is operating? | The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven's magnetron ON and OFF.<br>The heavy hum and clunk is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch.The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF. |

## QUESTIONS AND ANSWERS (continued)

ENGLISH

### Food

| Question | Answer |
|---|---|
| What is wrong when baked foods have a hard, dry, brown spot? | A hard, dry, brown spot indicates overcooking.<br>Shorten the cooking or reheating time. |
| Why do eggs sometimes pop? | When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a wooden toothpick before cooking.<br>CAUTION: Never microwave eggs in the shell. |
| Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking? | Eggs will dry out when they are overcooked, even if the same recipe is used each time. The cooking time may need to be varied for one of these reasons:<br>• Eggs vary in size.<br>• Eggs are at room temperature one time and at refrigerator temperature another time.<br>• Eggs continue cooking during standing time. |
| Is it possible to pop popcorn in a microwave oven? | Yes, if using one of the two methods described below:<br>(1) Microwave-popping devices designed specifically for microwave cooking.<br>(2) Prepackaged commercial microwave popcorn that is made for specific times and power output needed.<br>**Follow exact directions given by each manufacturer for its popcorn popping product and do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested time, discontinue cooking. Overcooking could result in an oven fire.**<br>CAUTION:<br>**• Never use a brown paper bag for popping corn or attempt to pop leftover kernels.** |
| Why do baked apples sometimes burst during cooking? | The peel has not been removed from the top half of each apple to allow for expansion of the interior of the apple during cooking.<br>As in conventional cooking methods, the interior of the apple expands during the cooking process. |
| Why do baked potatoes sometimes burn during cooking? | If cooking time is too long, food can burn in the oven. At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm.<br>CAUTION: **Do not overcook.** |
| Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over? | Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle. The amount of standing time depends upon the density of the foods. |
| Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator? | As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature. |

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

You can often correct operating problems yourself. If your microwave oven fails to work properly, locate the operating problem in the list below and try the solutions listed for each problem.
If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest Sears Parts & Repair Service Center.
Sears Parts & Repair Service Centers are fully equipped to handle your service requirements.

| Problem | Possible Causes |
|---|---|
| Oven does not start | • Is the power cord plugged in?<br>• Is the door closed?<br>• Is the cooking time set? |
| Arcing or Sparking | • Are you using approved cookware?<br>• Is the oven empty? |
| Incorrect time of day | • Have you tried to reset the time of day? |
| Unevenly Cooked Foods | • Are you using approved cookware?<br>• Is the glass turntable in the oven?<br>• Did you turn or stir the food as directed while it was cooking?<br>• Were the foods completely defrosted?<br>• Was the time/cooking power level correct? |
| Overcooked Foods | • Was the time/cooking power level correct? |
| Undercooked Foods | • Are you using approved cookware?<br>• Were the foods completely defrosted?<br>• Was the time/cooking power level correct?<br>• Are the ventilation ports clear? |
| Improper Defrosting | • Are you using approved cookware?<br>• Was the time/cooking power level correct?<br>• Did you turn or stir the food as directed during the defrosting cycle? |

ENGLISH

## FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

## WARNING:

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

**The manufacturer** is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven.
It is the responsibility of the user to correct such interference.

# CONTENIDO



ESPAÑOL

# PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS...

- **No intente operar este horno con la puerta abierta,** ya que esto puede resultar en exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no forzar la traba de seguridad.
- **No use el horno si está dañado.** Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya daños en:
  - la puerta (torcida)
  - bisagras y seguros (rotos o flojos)
  - sellado de la puerta y superficies de sellado.
- **No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta** y no permita que se acumule polvo o residuos de limpiadores sobre las superficies de sellado.
- **El horno no debe ser ajustado o reparado** por nadie, excepto personal de servicio calificado.

# INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Si hay un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución proveyendo un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato electrodoméstico está equipado con un cable que tiene un alambre para conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra.

Ponga el enchufe en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

## ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

**Si Ud. usa el enchufe con conexión a tierra en forma indebida, corre el riesgo de electrocutarse.**
Consulte con un electricista calificado o con el Departamento de Servicios de Sears si Ud. no entiende las instrucciones para hacer la conexión a tierra o si quiere saber si el aparato electrodoméstico está correctamente conectado a tierra.

Este electrodoméstico tiene un cable corto para reducir el riesgo de que alguien se tropiece o enrede con el cable. Sea cuidadoso si usa un cable de extensión.

**Si Ud. usa un cable de extensión asegúrese de lo siguiente:**

- la extensión debe ser para el mismo voltaje que el electrodoméstico.
- el voltaje que figura en el cable de extensión debe ser igual o mayor que el del electrodoméstico.
- el cable de extensión debe tener enchufe de tres clavijas para conexión a tierra.
- el cable de extensión no debe colgar de una mesa o de la cubierta de un gabinete donde un niño pueda tirar del mismo o se pueda tropezar con él.
- el cable debe estar seco y no estar pellizcado o aplastado en ningún lugar.

**NOTA: Este horno usa 14 amperios a 120 Voltios, 60Hz.**

ESPAÑOL

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Las siguientes instrucciones de seguridad le indicarán cómo usar su horno para evitar daños a Ud. y a su horno.

**PRECAUCIÓN** - Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio, heridas a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar su horno.**
2. **¡No permita que los niños usen este horno sin supervisión!**
3. Lea y siga **las PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA** específicas que se detallan en la página 26.
4. **¡No toque los interruptores de seguridad embutidos en la puerta del horno!** El horno tiene varios interruptores de seguridad para asegurar que éste se apague cuando se abre la puerta.
5. **Cuando limpia la puerta y las superficies que tocan la puerta, use sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos y una esponja o paño suave.**
6. **Si su horno se cae o daña,** hágalo revisar por un técnico calificado antes de volverlo a usar.
7. **Para evitar peligro de incendio:**
   a) **No recocine los alimentos en exceso.** Se puede iniciar fuego en el horno.
   b) **No use productos de papel reciclado en el horno.** Éstos pueden contener partículas que se incendian.
   c) **No recocine las papas.** Esto puede causarfuego.
   d) **No guarde artículos combustibles** (pan, galletas, etc.) **en el horno,** porque si cae un rayo en las líneas eléctricas, puede hacer que el horno se prenda.
   e) **No use ataduras de alambre en el horno.** Asegúrese de quitarlas antes de poner el artículo en el horno.
   f) **No use la cavidad para guardar cosas.** No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no está en uso.
8. **Si se prende fuego:**
   a) **Mantenga la puerta del horno cerrada.**
   b) **Apague el horno.**
   c) **Desconecte el enchufe, corte la corriente en el tablero eléctrico de fusibles o disyuntores.**
9. No use este horno para fines comerciales. Este horno de microondas es sólo para uso familiar.
10. **Instale o ubique el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones para instalación provistas.**
11. **Para evitar electrocución:**
   a) **Este electrodoméstico debe conectarse a tierra.** Conéctelo sólo a un tomacorriente debidamente debidamente conectado a tierra (Vea las **instrucciones para conexión a tierra** en la página 26).
   b) **No use el electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados,** si no funciona bien o si está dañado o se ha caído.
   c) **No sumerja el cable o el enchufe en agua.**
   d) **Mantenga el cable alejado de superficies calientes.**
   e) Este electrodoméstico debe ser revisado sólo por un técnico calificado.
12. Los líquidos como agua, café y té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que hierven debido a la tensión superficial del líquido. No siempre hay un burbujeo o hervor cuando se saca el contenedor del horno de microondas. Esto puede provocar que los líquidos muy calientes hiervan de repente si se introduce una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones personales:
   1) No sobre caliente el líquido.
   2) Mezcle el líquido antes y a la mitad del proceso de calentamiento.
   3) No use contenedores con lados rectos y cuellos angostos.
   4) Después de calentar, deje que el contenedor repose en el microondas por un momento antes de sacarlo.
   5) Tenga mucho cuidado cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
13. Mantenga la bandeja de vidrio y el descanso del rodillo de la bandeja giratoria en el horno cuando está cocinando.
14. No use el horno al aire libre. No guarde el horno a la intemperie. No use este producto cerca del agua.
15. No cubra o bloquee ninguna abertura del horno.
16. No haga funcionar el horno cuando está vacío.
17. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la cubierta del gabinete.
18. No caliente la bandeja giratoria excesivamente.
   - No cocine tocino directamente sobre la bandeja giratoria de vidrio.
   - No permita que la película gris especial de las bolsas para cocinar toquen la bandeja giratoria. Ponga el paquete sobre un plato para microondas.
   - Si usa un plato para dorar alimentos manténgalo 3/16 pulgadas sobre la bandeja. Si se usa incorrectamente la bandeja se puede romper.
19. Tenga cuidado de no rasguñar o astillar los bordes de la bandeja giratoria. Rasguños o astillas pueden hacer que la bandeja se rompa durante el uso.
20. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados como por ejemplo jarras cerradas de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
21. **Use este electrodoméstico sólo para el propósito que se describe en este manual.** No use químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar, o secar los alimentos. No se ha diseñado para uso industrial o de laboratorio.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# CÓMO ENTENDER SU HORNO DE MICROONDAS

## ESPECIFICACIONES

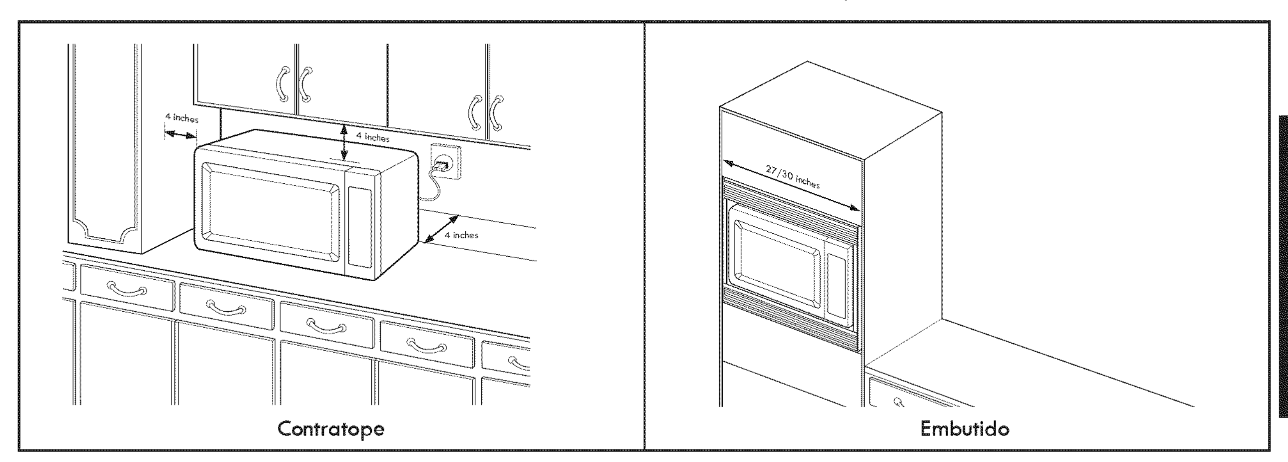
| | |
|---|---|
| Suministro de electricidad | 120 V AC, 60 Hz |
| Consumo de electricidad estimada | 1,650 W |
| Producción de microondas | *1,200 W |
| Corriente estimada | 14.0 A |
| Dimensiones totales (Ancho x Alto x Profundidad) | $23\frac{7}{8}$ x $13\frac{9}{16}$ x $19\frac{13}{16}$ |
| Dimensiones de la cavidad del horno (Ax A x P) | $16\frac{11}{16}$ x $11\frac{1}{4}$ x $18\frac{1}{16}$ |
| Capacidad de la cavidad del horno | 2.0 pie cúbico |

* Norma estándar IEC 60705
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

## INSTALACIÓN

1. Saque su horno de microondas Kenmore Elite y todo el material de empaque de la caja de embalaje.
2. Ponga el horno sobre una superficie nivelada que Ponga el horno sobre una superficie nivelada que deje por lo menos 4 pulgadas de espacio a la izquier da, a la derecha, por encima y por atrás para una ventilación apropiada.
3. Instale el horno microondas sobre los hornos Eléctrico Kenmore Elite listado en la sección del "Kit de Embutido".
4. Ponga el descanso del rodillo de la bandeja giratoria en el círculo sobre el piso del horno y luego coloque la bandeja giratoria de vidrio encima del descanso del rodillo de la bandeja.

NOTA: Nunca ponga la bandeja giratoria de vidrio invertida dentro el horno. Si se bloquean los orificios de entrada o salida se puede dañar el horno.




Contratope

Embutido

## KIT DE EMBUTIDO

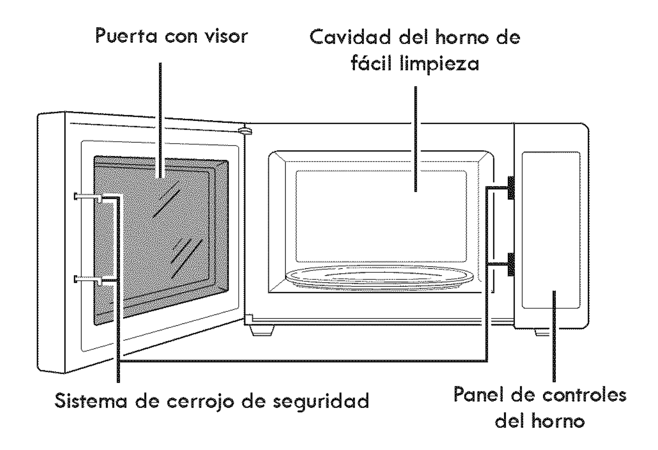
Usted puede embutir su horno microondas utilizando uno de los siguientes juegos de adorno.
Este kit esta disponible a través de 1-800-4-MY-HOME®.

| TAMAÑO | COLOR | NO. MODELO DE KIT | MODELO DE HORNO PARA SER INSTALADO |
|---|---|---|---|
| 30" | BLANCO<br>ACERO<br>AVELLANA<br>NEGRO | 63002<br>64003<br>63004<br>63009 | 41085, 41086, 41089, 41785, 41789, 49002, 49003, 49004, 49009 |
| 27" | BLANCO<br>ACERO<br>AVELLANA<br>NEGRO | 63012<br>63013<br>63014<br>63019 | 47485, 47486, 47189, 47489 |

ESPAÑOL

# CÓMO ENTENDER SU HORNO DE MICROONDAS

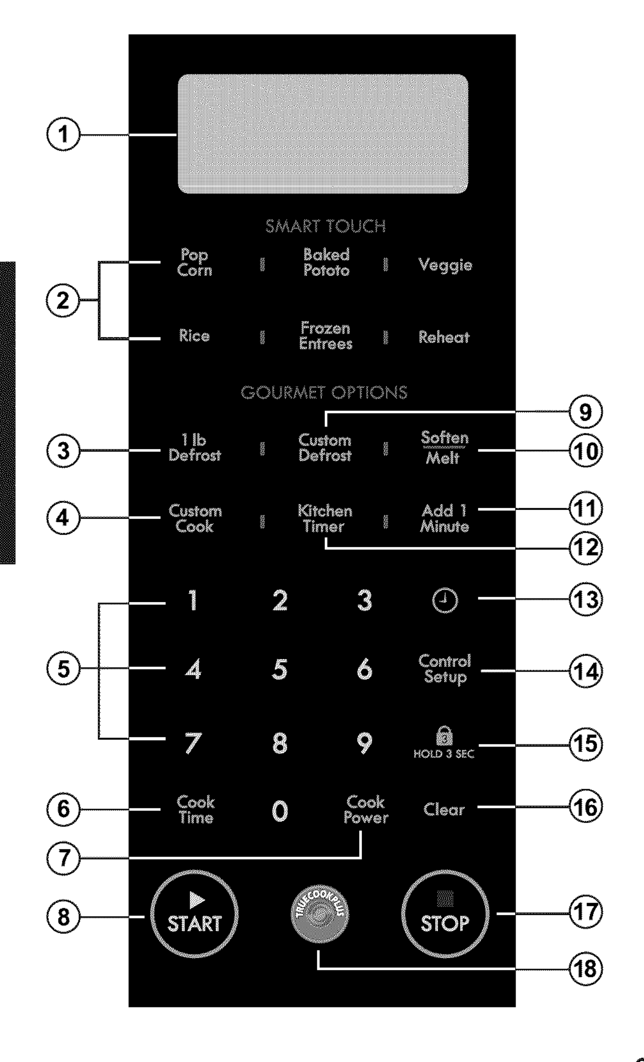
## PARTES Y ACCESORIOS




Su horno viene con los siguientes accesorios:
1 Manual de uso y cuidado
1 Bandeja giratoria de vidrio
1 Descanso del rodillo de la bandeja giratoria




## PANEL DE CONTROLES




1. PANTALLA. La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora, los parámetros de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. SMART TOUCH. Este teclado le permite cocinar la mayor parte de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar los tiempos preparación y los niveles de potencia.
3. DESCONGELACIÓN 1 LB. Este pulsador le proporciona un método de descongelación rápida para alimentos congelados de medio kilo.
4. COCINA PERSONALIZADA. Toque este pulsador para seleccionar los elementos de programación de alimentos.
5. PULSADORES NUMÉRICOS. Toque los pulsadores numéricos para introducir el tiempo de preparación, el nivel de potencia, las cantidades o los pesos.
6. TIEMPO DE PREPARACIÓN. Toque este pulsador para seleccionar un tiempo de cocción.
7. POTENCIA. Toque este pulsador para seleccionar la potencia.
8. INICIO. Toque este pulsador para iniciar todas las opciones (excepto el Sensor Smart Touch, Descongelación 1lb y la función Añadir 1 minuto, que se inician automáticamente).
9. DESCONGELACIÓN PERSONALIZADA. Este pulsador es un método de descongelación preciso para carne congelada, aves y pescado congelados de hasta 4.0 kg.
10. ABLANDAR/FUNDIR. Toque este pulsador para ablandar helado, crema de queso, mantequilla o zumo congelado y fundir chocolate, queso, mantequilla o malvaviscos.
11. AÑADIR 1 MINUTO. Toque este pulsador para cocinar al 100% de potencia desde 1 minuto hasta 99 minutos 59 segundos.
12. RELOJ DE COCINA. Toque este pulsador para utilizar el horno microondas como reloj de cocina.
13. RELOJ. Toque este pulsando para introducir la hora.
14. CONFIGURACIÓN DE CONTROL. Toque este pulsador para cambiar los ajustes predefinidos del horno, es decir, el sonido, reloj, velocidad de desplazamiento y libras/kg.
15. PULSAR 3 SEGUNDOS. Manténgalo pulsado durante 3 segundos para bloquear el panel de control.
16. BORRAR. Toque este pulsador para borrar la información introducida en el horno.
17. PARAR. Toque este pulsador para detener el funcionamiento del horno. Toque este pulsador dos veces para borrar la información introducida en el horno.
18. Función TrueCookPlus®. Toque este pulsador para cocinar alimentos de acuerdo con el código TrueCookPlus®.

## GUÍA DE COCCIÓN

La mayoría de los recipientes de cocina no metálicos resistentes al calor se pueden usar en su horno de microondas. Sin embargo, para probar los recipientes antes de usarlos, siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque el recipiente vacío en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza de agua usando una taza de vidrio para medir y póngala en el horno al lado del recipiente.
3. Prenda el horno de microondas al 100% de su intensidad durante 1 minuto. Si el recipiente está tibio **no debe** usarse para cocinar a microondas.

| USAR | NO USAR |
|---|---|
| **Vidrio a prueba de horno**<br>• El vidrio tratado para ser usado en calor de gran intensidad incluye platos de uso general, platos para pan, pasteles o tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y recipientes sin molduras de metal.<br><br>**Porcelana**<br>• Tazones, tazas, platos y fuentes sin molduras metálicas pueden ser usados en el horno de microondas.<br><br>**Plástico**<br>• Cuando se usa película de plástico como tapa, asegúrese de que el plato sea lo suficientemente profundo para que el plástico no toque la comida. Cuando la comida se calienta, puede derretir el plástico donde lo toca.<br>• Coloque la película de plástico floja sobre el plato y asegúrela apretando el plástico contra los lados del plato.<br>• Ventile doblando una esquina del plástico. Esto permitirá que el exceso de vapor escape.<br>• Use platos plásticos, tazas, recipientes para congelador semi-rígidos y bolsas de plásticos **sólo para tiempos de cocción breves. Use con cuidado ya que el plástico se puede ablandar por el calor de la comida.**<br><br>**Papel**<br>• Toallas de papel a prueba de microondas, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin bordes o diseños metálicos pueden usarse en su horno.<br>• Refiérase a la etiqueta del fabricante para usar cualquier producto de papel en el horno de microondas. | **Utensilios de metal**<br>• El metal no permite que las microondas lleguen al alimento y produce una cocción despareja. Evite el uso de brochetas metálicas, termómetros o bandejas de aluminio.<br>• Los utensilios metálicos pueden causar chispas por la descarga de corriente eléctrica. Esto puede dañar el horno de microondas.<br><br>**Decoraciones de metal**<br>• No use vajilla o platos con bordes metálicos o con bandas metálicas, etc.<br><br>**Vajilla Centura**<br>• La compañía Corning recomienda que no se use vajilla Centura y algunas tazas cerradas de Corelle para cocinar a microondas.<br><br>**Papel de aluminio**<br>• Evite el uso de hojas grandes de papel de aluminio ya que pueden afectar la cocción y causar chispas.<br>• Use trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de aves.<br>• Mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y la puerta del horno de microondas.<br><br>**Madera**<br>• Los tazones de madera, tablas y canastos se secan y pueden partirse o quebrarse cuando Ud. los usa en el horno de microondas.<br><br>**Recipientes cerrados herméticamente**<br>• La vajilla hermética puede explotar. Asegúrese de dejar una abertura para que el vapor salga de la vajilla tapada.<br><br>**Papel de estraza**<br>• Evite el uso de bolsas de papel de estraza. Este absorbe calor y puede arder.<br><br>**Ataduras de metal**<br>• Siempre saque las ataduras de metal ya que pueden calentarse y causar incendio. |

## CONSEJOS PARA COCCIÓN CON MICROONDAS

### DORADO
La carne y las aves con mucha grasa que se cocinan por 10 a 15 minutos o más se dorarán ligeramente. Los alimentos cocinados por menos tiempo se pueden pintar con una sustancia para que se doren, como salsa Worcestershire, salsa de soya o salsa para barbacoa.

### TAPAS
Las tapas atrapan el calor y el vapor y los alimentos se cocinan más rápido. Use una tapa o película plástica para microondas con una esquina doblada para dejar salir el exceso de vapor. Las tapas de las cacerolas de vidrio se pueden calentar durante la cocción. Úselas con cuidado. El papel encerado evita que el alimento salpique el horno y ayuda a mantener el calor. Cuando caliente artículos de panadería use papel encerado, servilletas de papel o toallas de papel. Para absorber más humedad envuelva los emparedados y comidas grasosas con toallas de papel.

### ESPACIAMIENTO
Ponga los alimentos individuales tales como papas, tortitas y hors d'oeuvres formado un círculo y por lo menos a una distancia de 1 pulgada entre ellos. Esto ayudará a que la comida se cocine en forma más pareja.

### AGITACIÓN
La agitación mezcla los sabores y redistribuye el calor en los alimentos. Siempre revuelva desde el borde hacia el centro del plato. La parte de afuera se calienta primero.

### ROTACIÓN
Los alimentos voluminosos, como asados o aves enteras deben darse vuelta para que la partes de arriba y de abajo se cocinen en forma pareja. También dar vuelta las piezas de pollo y las chuletas.

### DISTRIBUCIÓN
No apile los alimentos. Distribuya en una sola capa en el plato para que se cocine en forma pareja. Como los alimentos más densos se cocinan más lentamente, ponga las porciones más gruesas de carne, aves, pescado y verduras en el borde del plato.

### CÓMO PROBAR LA COCCIÓN
Como los alimentos se cocinan rápido en un horno de microondas, es necesario controlar con frecuencia si ya están cocidos.

### TIEMPO DE REPOSO
Dependiendo de la densidad, los alimentos necesitan muchas veces reposar por unos 2 a 15 minutos después de sacarlos del horno. En general es necesario tapar la comida durante el período de reposo para conservar el calor. Quite la mayoría de las comidas cuando están casi cocinadas y éstas se terminarán de cocinar durante el reposo. La temperatura interna de la comida se elevará unos 10°F durante el período de reposo.

### PROTECCIÓN
Para prevenir que algunas porciones en platos rectangulares o cuadrados se recocinen, usted debe protegerlos con pequeñas tiras de papel de aluminio para bloquear las microondas. Usted también puede cubrir las patas de las aves y las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar que se recocinen.
**Mantenga el papel de aluminio a una distancia mínima de 1.0 pulgada de las paredes del horno para evitar que se forme un arco eléctrico, es decir, una descarga de corriente eléctrica que puede dañar el horno.**

### PERFORACIÓN
Perfore la cáscara, piel o membrana de los alimentos antes de cocinarlos para evitar que estallen. Los alimentos que requieren perforación son: yemas y claras de huevo, salchichas, almejas, ostras y verduras enteras como papas y calabacitas.

## LIMPIEZA

Limpie el horno por dentro y por fuera con un paño suave y detergente diluído. Luego enjuague y seque. Esto debe hacerse una vez por semana o más a menudo si es necesario. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.
Las salpicaduras excesivas de aceite en el techo interior son difíciles de quitar si se dejan por muchos días. Limpie las salpicaduras con una toalla de papel mojada, especialmente después de cocinar pollo o tocino.

### PARTES DESMONTABLES
La bandeja giratoria y el descanso del rodillo de la bandeja son desmontables. Estos deben lavarse a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluído usando un paño suave. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero o esponjas ásperas.

### BANDEJA DE VIDRIO GIRATORIA
- La bandeja giratoria se puede lavar en el fregadero. Tenga cuidado de no astillar o rasguñar los bordes ya que esto puede hacer que la bandeja se rompa durante el uso.
- El descanso del rodillo de la bandeja giratoria debe limpiarse con regularidad.

### CUIDADO ESPECIAL
Para mejor funcionamiento y seguridad, el panel interno de la puerta y el marco frontal del horno deben estar libres de acumulación de alimentos o grasa. Limpie a menudo con detergente diluído; luego enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Después de limpiar el panel de controles, toque el botón "STOP/CLEAR" para borrar cualquier entrada de datos que se pudo haber hecho accidentalmente durante la limpieza del panel.

# ENTENDER DE TrueCookPlus®

## UTILIZACIÓN de TrueCookPlus®

*TrueCookPlus® ES UNA MARCA COMERCIAL REGISTRADA DE Microwave Science JV LLC. en EE.UU. y en todo el mundo.*

### ¿Qué es TrueCookPlus® ?

TrueCookPlus® es la primera forma de cocinar con microondas utilizando un código que encontrará en el envase de los alimentos.

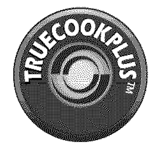
## CONFIGURACIÓN de TrueCookPlus®

Tras desembalar y enchufar su horno TrueCookPlus®, tómese unos minutos para informar a la función TrueCookPlus® de su código postal.

**Ejemplo: configuración de su código postal**

**Clear**

1. Presione el botón **Clear**.




2. Presione tres veces el botón TrueCookPlus®
3. Introduzca el código postal de cinco cifras de su Oficina postal en EE.UU.




4. Presione el botón **Start**.

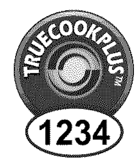
Una vez que el sistema TrueCookPlus® esté configurado con su código postal, cada vez que introduzca un código TrueCookPlus®, el sistema se ajustará automáticamente a la altura sobre el nivel del mar en la que se encuentra ubicado.

NOTA:
En caso de corte eléctrico, no es necesario restablecer el código postal. Este código se guarda en la memoria del horno microondas.
En caso de haber modificado el código postal e introducido uno nuevo, el horno deberá configurarse según dicho código.

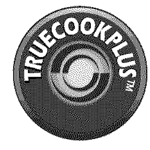
**EJEMPLO: UTILIZACIÓN de TrueCookPlus®**

**Clear**

1. Presione el botón **Clear**.




2. Localice el código TrueCookPlus® en su paquete de comida favorita o en la página Web *http://www. TrueCookPlus.com* En su paquete de comida, el código TrueCookPlus® aparecerá sobre el logotipo TCP.




3. Presione el botón **TrueCookPlus®** en el panel de su horno microondas.
4. Escuchará un sonido y, a continuación, introduzca el código TrueCookPlus® mediante los pulsadores numéricos de su microondas.

**1 2 3 4**

5. Por ejemplo, introduzca **1 2 3 4**. La pantalla mostrará:

   C 1 2 3 4 TOUCH START




6. Presione el botón **Start**.
7. La función TrueCookPlus® controlará automáticamente la cocción en su microondas. Cuando la función TrueCookPlus® acabe, escuchará un tono de aviso cuando la cocción haya finalizado.
8. Su horno necesita que introduzca el código TrueCookPlus® exacto que aparece en el paquete de comida o en la página Web *http://www. TrueCookPlus.com* Si introdujese un código TrueCookPlus® no válido, su horno mostraría el mensaje "CODE ERROR" (código erróneo)

If usted hace un error mientras que puede incorporar el código numérico o el fall para presionar el botón de TrueCookPlus® antes de entrar en el códi go, su alimento undercook, para quemarlo o aún para quemar.

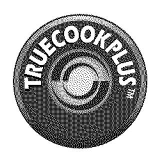
ESPAÑOL

## PERSONALIZACIÓN de TrueCookPlus®

En ocasiones, podría preferir que la función TrueCookPlus® cocinase más o menos su comida.

El sistema TrueCookPlus® puede adaptarse a sus gustos, calentando o enfriando más sus alimentos, automáticamente.

### EJEMPLO

| | |
|---|---|
| Clear | 1. Presione el botón **Clear**. |
|  | 2. Presione dos veces el botón **TrueCookPlus®**. |
| **1** | 3. Si desea menos cocción, al introducir el código **TrueCookPlus®**, presione 1.<br>Esto reducirá el tiempo en un 6%. |
| **3 4 5** | 4. Si desea más cocción, al introducir el código TrueCookPlus®, presione 3 para obtener un 3% más de tiempo de cocción.<br>Presione 4 para obtener un 6% más de tiempo de cocción y 5 para un 9% más. |
| **2** | 5. Presione 2 para restablecer la función TrueCookPlus® a la configuración del tiempo de cocción predeterminada de fábrica. |
|  | 6. Presione el botón **Start**. |

Nota:
1 : menos tiempo (6%)
2 : normal (predeterminado)
3, 4 ó 5: más tiempo (3%, 6%, 9%).

TrueCookPlus® es una marca comercial registrada de Microwave Science JV LLC; y se usa en este documento bajo licencia de Microwave Science JV LLC bajo patentes 5,812,393,5,833,801,6,198,975,6,249,710.


ESPAÑOL

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## RELOJ

Ejemplo: Para poner el reloj a las 10:30.

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | : |
| 2. (reloj) | : ENTER TIME OF DAY |
| 3. 1 0 3 0 | 10 : 30<br>TOUCH START |
| 4. START | 10 : 30<br>AM TOUCH 1 PM TOUCH 2 |
| 5. 1 | AM 10 : 30<br>TOUCH START |
| 6. START | AM 10 : 30 |

NOTA: Este es un reloj de 12 horas. Puede cambiar entre AM Y PM tocando 1 ó 2 despues del paso 4.

## SEGURO PARA NIÑOS

Puede usar esta función de seguridad para bloquear el panel de control para que los niños no usen el horno sin autorización y cuando está limpiando el horno.

Para programar el seguro para niños:

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | Hora del día. |
| 2. 3 HOLD 3 SEC | Toque y sostenga hasta que aparezca LOCKED (BLOQUEO) en la pantalla (Aproximadamente 3 segundos). |

Para cancelar:

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| | Hora del día. |
| 1. 3 HOLD 3 SEC | Toque y sostenga hasta que desaparezca LOCKED (BLOQUEO) de la pantalla (Aproximadamente 3 segundos). |

## RELOJ DE COCINA

Su horno de microondas puede ser usado como un temporizador. Puede prefijar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para fijarlo en 3 minutos.

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Kitchen Timer | : ENTER TIME IN MIN AND SEC |
| 2. 3 0 0 | 3 : 00<br>TOUCH START |
| 3.  | 3 : 00<br>TIMER<br>TIMER y tiempo en cuenta regresiva |

ESPAÑOL

## INSTRUCCIONES DE USO DEL SENSOR SMART TOUCH

Sensor Touch es una función muy interesante que hace más fácil la cocina con microondas.
El menú Sensor contiene recetas populares que le ayudarán a calentar o recalentar perfectamente, porque Sensor introduce automáticamente el tiempo de preparación para tipo y cantidad de alimentos.

Categorías :
**Recalentar, Papas, Arroz,**
**Palomitas, Vegetales frescos,**
**Vegetales congelados, Entradas congeladas.**

En las próximas páginas se provee una tabla con ejemplos de alimentos especificados e enstrucciones de cocción para la mayoría de los programas de Cocción de Toque por Sensor.

1. El sistema de Cocción de Toque por Sensor trabaja por la detección de la acumulación de vapor.
2. Cerciórese de que la puerta se mantenga cerrada.
3. Una vez que el vapor ha sido detectado, sonarán dos pitidos.
4. Si se abre la puerta o se toca el botón de STOP/CLEAR (PARAR/BORRAR), antes de que se detecte el vapor, el proceso se cancelará.
   El horno parará de funcionar.
5. Antes de usar la Cocción de Toque por Sensor, cerciórese de que el exterior del recipiente que se use para cocinar y el interior del horno estén secos, para asegurar un mejor resultado.
6. La temperatura del ambiente no debe exceder de 95°F.
7. El horno se debe enchufar al menos 5 minutos antes de usar la cocción por sensor.

## PATATA ASADA (EJEMPLO)

COCCIÓN POR SENSOR le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción o los niveles de energía. Este horno determina automáticamente los tiempos de cocción requeridos para cada clase de alimentos.

**Ejemplo: Para cocinar entradas congeladas.**

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | Hora del día. |
| 2. Baked Potato | POTATO |

El horno recalentará automáticamente el alimento a través del sistema por sensor.

## TABLA DE SENSOR SMART TOUCH

| CATEGORÍA | | INSTRUCCIÓN | CANTIDAD |
|---|---|---|---|
| Papas | | Pique cada papa con un tenedor y colóquelas en la charola alrededor del borde, separadas al menos 3 centímetros. | 1 - 4 medianas aprox.<br>250 gramos cada una |
| Arroz | | Coloque el arroz y el doble de líquido (agua o caldo de pollo o vegetales) en un platón para microondas Cubra con envoltura plástica.<br>Cuando esté cocinado, deje reposar 10 minutos antes de sacar.<br>Remueva un poco para esponjar el arroz. | 1 - 2 tazas.<br>Use arroz de grano medio o largo.<br>Cocine arroz instantáneo de acuerdo con las instrucciones del paquete. |
| Palomitas de maíz | | Coloque una bolsa de palomitas de maíz para microondas en el centro de la charola giratoria. | Tamaño regular 3.0 - 3.5 oz.<br>Use una bolsa de palomitas de maíz fresca. |
| Vegetales | Vegetales frescos (Toque 1) | Prepare como lo desee, lave y deje la humedad natural de los vegetales.<br>Coloque en un recipiente para microondas del tamaño adecuado, tape con una envoltura plástica con ventilación. | 1 - 4 tazas |
| | Vegetales congelados (Toque 2) | Saque del paquete, enjuague bajo el agua corriente.<br>Coloque en un recipiente para microondas del tamaño adecuado, tape con una envoltura plástica con ventilación. | 1 - 4 tazas |
| Entremeses congelados | | Saque del empaque exterior. Deslice la cubierta. Si el contenedor no es para microondas, coloque en un platón, cubra con una envoltura plástica con ventilación. | 10 - 21 oz. |

**NOTA:** Si abre la puerta u oprime STOP/CLEAR (PARAR/BORRAR) durante la detección, se cancelará el proceso.

ESPAÑOL

## RECALENTAR

Esta función le permite recalentar alimentos precocidos a temperatura ambiente o refrigerados sin seleccionar tiempo de cocción y niveles de potencia.
Esta función tiene 4 categorías: Platillo para la Cena, Soup/Sauce, Caserola, Pizza.
Vea la siguiente tabla para más información.

**Ejemplo: Para recalentar un guisado.**

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | Hora del día. |
| 2. Reheat | SELECT MENU 1 TO 4 |
| 3. 3 | CASSEROLE |

El horno recalentará automáticamente el alimento a través del sistema del sensor.

## TABLA DE RECALENTAMIENTO

| Código | Categoría | Instrucciones | Cantidad |
|---|---|---|---|
| 1 | Platillo para la Cena | Coloque los alimentos que desee recalentar en un plato de servicio de mesa o en otro plato similar. Cúbralo con papel de plástico. | Aprox. 10.3- 15.5 oz. |
| 2 | Soup/Sauce | Coloque los alimentos que desee recalentar en un recipiente de tamaño apropiado, aprobado para uso en el icroondas. Cúbralo con papel de plástico. | 1-4 tazas |
| 3 | Caserola | Cubra con papel de plástico el recipente que contenga la cacerola de carnes y verduras. | 1-4 tazas |
| 4 | Pizza | Ponga la pizza en el papel no-reciclado directamente al palto giratorio. | 1-3 piezas |

## COCCIÓN A TIEMPO PROGRAMADO

Este elemento le permite programar un tiempo y una intensidad de cocción. Para resultados óptimos hay 10 niveles de intensidad además de intensidad alta (HIGH) que es el 100%. Para más información referirse a la "Tabla de niveles de intensidad de microondas" en la página 42.

NOTA: Si Ud. no selecciona el nivel de intensidad, el horno cocinará automáticamente a 100% de intensidad (HIGH).

**Ejemplo: Para cocinar por 5 minutos, 30 segundos a 80% de intensidad.**

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Cook Time | : ENTER COOKING TIME |
| 2. 5 3 0 | 5:30<br>TOUCH START OR POWER LEVEL |
| 3. Cook Power | 5:30<br>POWER 100 ENTER<br>POWER LEVEL 0 TO 10 |
| 4. 8 | 5:30<br>POWER 80 TOUCH START |
| 5. START | Cuenta regresiva y<br>POTENCIA 80. |

ESPAÑOL

ESPAÑOL

## ABLANDAR/FUNDIR

El horno usa baja energía para fundir alimentos (mantequilla o margarina, chocolate, malvaviscos o alimentos procesados con queso) y ablandar alimentos (mantequilla, helados, quesos crema y jugos helados). Vea la tabla a continuación:

Ejemplo: Para derretir 8 oz. de chocolate.

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | Hora del día. |
| 2. Soften/Melt | SOFTEN TOUCH 1 MELT TOUCH 2 |
| 3. 2 | SELECT MENU 1 TO 4 |
| 4. 2 | CHOCOLATE TOUCH 1 TO 2 |
| 5. 2 | 8 OZ TOUCH START |
| 6. START | Tiempo en cuenta regresiva y CHOCOLATE. |

## TABLA DE INDICACIONES PARA ABLANDAR

| Código | Categoría | Instrucciones | Cantidad |
|---|---|---|---|
| 1 | Manteq uilla | La mantequilla estará a la temperatura ambiente y lista para usar según la receta. | 1,2 o 3 porciones |
| 2 | Helados | Coloque el envase en el horno. Los helados serán lo suficientemente blandos para ser aprovechados más fácilmente. | Pinta, Cuarto, Medio galón |
| 3 | Quesos crema | Desenvuelva y coloque en un envase apto para microondas. El queso crema estará a temperatura ambiente y listo para usar según la receta. | 3 o 8 oz. |
| 4 | Jugos helados | Quite la tapa. Colóquelo en el horno. El jugo helado será lo suficientemente blando para mezclarse fácilmente con agua. | 6, 12 o 16 oz. |

## TABLA DE INDICACIONES PARA FUNDIR

| Código | Categoría | Instrucciones | Cantidad |
|---|---|---|---|
| 1 | Mantequilla o margarina | Desenvuélvala y colóquela en un envase apto para microondas. No es necesario cubrir la mantequilla. ai concluir la cocción revuelva para completar la fusión. | 1,2 o 3 porciones |
| 2 | Chocolate | Elija la selección de 4 o 8 onzas (del peso real) para derretir cuadrados de chocolate para hornear. Desempaquete los cuadrados y póngalos en un envase para uso de microonda. Al fin del ciclo revuelva para terminar de derretir. Si usa pedacitos de chocolate utilice siempre la configuración de las 4 onzas. Al fin del ciclo revuelva para terminar de derretir. Agregue el tiempo necesario si se esta derritiendo más de 4 onzas en medida seca. | 4 o 8 oz. |
| 3 | Quesos | Use solamente alimentos procesados con queso. Córtelo en cubos. Colóquelo en una sola capa en un envase apto para microondas. Al concluir la cocción revuelva para completar la fusión. | 8 o 16 oz. |
| 4 | Malvaviscos | Pueden usarse malvaviscos grandes o pequeños. Colóquelos en un envase apto para microondas. Al final del ciclo revuélvalos para completar la fusión. | 5 o 10 oz. |

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCINA PERSONALIZADA

Use esta función para cocinar alimentos sin necesidad de fijar el tiempo de cocción o la intensidad.
Para más información lea la "Tabla de cocina personalizada" que se muestra a continuación.

**Ejemplo : Para cocinar 4 tajadas de tocineta.**

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Custom Cook | SELECT MENU 1 TO 6 |
| 2. 1 | BACON TOUCH 1 TO 5 |
| 3. 3 | 4 SLICES TOUCH START |
| 4. START | El tiempo correrá al contra-reloj después de que TOCINO aparezca en la pantalla. |

## AÑADIR 1 MINUTO

Tecla de ahorro de tiempo. Este control simplificado le permite fijar e iniciar rápidamente la cocción a una potencia de 100% sin necesidad de tocar INICIO. Además, utilizando la tecla Añadir 1 minuto, se pueden ajustar todos los programas Ablandar/Fundir, Cocina Programada y Cocina Personalizada para cocinar los alimentos durante más tiempo.

**Ejemplo : Para cocinar por 2 minutos.**

| Toque: | | La pantalla muestra: |
|---|---|---|
| 1. Clear | | Hora del día. |
| 2. Add 1 Minute | Dos veces | Cuenta regresiva y potencia 100. |

NOTA: Si toque AÑADIR 1 MINUTO, se agrega desde 1 minuto hasta 99 min 59 segundos.

## TABLA DE COCINA PERSONALIZADA

| Código | Categoría | DIRECTION | Cantidad |
|---|---|---|---|
| 1 | Tocino | Para obtener un mejor resultado, coloque las tiras de tocino en la parrilla para tocino del microondas. (Si la parrilla no está disponible, use un plato de servicio de mesa, revestido de toallas de papel). | 2-6 rebanadas |
| 2 | Panecillos Congelados/ Molletes | Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Si los molletes pesan más de 3 oz cada uno, cuente cada uno como dos cuando vaya a registrar la cantidad). | 1-6 pedazos (2-3 onzas cada uno) |
| 3 | Panecillos Frescos/Molletes | Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Si los molletes pesan más de 3 oz cada uno, cuente cada uno como dos cuando vaya a registrar la cantidad). | 1-6 pedazos (2-3 onzas cada uno) |
| 4 | Bebidas | Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Tenga mucho cuidado! Tras calentarla, la bebida estará muy caliente. Algunas veces, los líquidos que se calientan en recipients cilíndricos, salpicarán cuando se mueva la taza). | 1 - 2 tazas |
| 5 | Pedazos de Pollo Hot Cereal | Coloque los pedazos de pollo en un recipiente de tamaño apropiado, aprobado para uso en el microondas, cúbralo con papel de plástico y deje un respiradero. | 0.5 - 2.0 lbs. |
| 6 | Cereal Caliente | Prepárelo según las instrucciones del paquete y cocínelo. Revuélvalo y déjelo reposar antes de comerlo. Use solamente cereal caliente instantáneo. | 1-6 porciones |

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## CONFIGURACIÓN DE CONTROL

OPCIÓN proporciona cuatro modos que facilitarán el uso de su horno de microondas.
Puede seleccionar APAGAR/ENCENDER SONIDO, APAGAR/ENCENDER RELOJ, VELOCIDAD DE PANTALLA y LBS/KG.

Ejemplo: Para apagar el Sonido del alertador ("beeper")

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | Hora del día. |
| 2. Control Setup | Los cuatro modos se muestran en pantalla. |
| 3. 1 | SOUND ON TOUCH 1<br>OFF TOUCH 2 |
| 4. 2 | SOUND OFF<br>Hora del día |

NOTA: Para volver a encender el sonido del alertador, repita los pasos del 1 al 3, entonces toque el número 1.

Ejemplo: Para seleccionar la unidad de Kg.

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | Hora del día. |
| 2. Control Setup | Los cuatro modos se muestran en pantalla. |
| 3. 4 | LBS TOUCH 1<br>KG TOUCH 2 |
| 4. 2 | KG<br>Hora del día |

NOTA: Para seleccionar LBS., repita los pasos del 1 al 3, entonces toque el número 1.

## TABLA DE FUNCIONES DE CONFIGURACIÓN DE CONTROL

| NUMERO | OPCIÓN | NUMERO | RESULTADO |
|---|---|---|---|
| 1 | SONIDO ENCENDIDO/APAGADO | 1 | Sonido Encendido |
| | | 2 | Sonido Apagado |
| 2 | RELOJ ENCENDIDO/APAGADO | 1 | Reloj Encendido |
| | | 2 | Reloj Apagado |
| 3 | VELOCIDAD DEL DESPLAZA-MIENTO DE INFORMACION EN LA VENTANILLA | 1 | Lenta |
| | | 2 | Normal |
| | | 3 | Rápida |
| 4 | LBS / KG | 1 | Lbs. |
| | | 2 | Kg. |

NOTA: Cuando se conecta por primera vez las configuraciones por omisión son Sonido Encendido, Reloj Encendido, Velocidad Normal y Libras.

ESPAÑOL

## DESCONGELACIÓN PERSONALIZADA

Se presentan 3 secuencias de DESCONGELACIÓN PERSONALIZADE en el horno. La característica le provee el mejor método de descongelación de alimentos congelados. La guía de la cocina le mostrará que secuencia es recomendada para el alimento que está descongelando.
Para agregar conveniencias, el Auto Descongelación incluye un mecanismo de pitidos incorporados que le recuerda revisar, girar, separar o reajustar.
Se provee tres diferentes niveles de descongelación.

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

Peso disponible es de 0,1 ~ 6,0 libras.

Ejemplo : Para descongelar 1.2 lbs. de carne molida.

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | Hora del día. |
| 2. Custom Defrost | MEAT TOUCH 1<br>POULTRY TOUCH 2<br>FISH TOUCH 3 |
| 3. 1 | MEAT ENTER WEIGHT |
| 4. 1 y 2<br>para escribir el peso | 1. 2 Lbs<br>TOUCH START |
| 5. START | Cuenta regresiva y DESCONGELAR. |

NOTA: "Dar la vuetlda" aparecerá en la xxibicion digital en el medio de cic.

### NOTA:

Al tocar el botón de INICIO, la pantalla cambia al tiempo de descongelación en cuenta regresiva. El horno pitará dos veces durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. EN cada pitido, abra la puerta y gire, separe, o reajuste el alimento.
Saque todas las porciones que se hayan descongelado.
Vuelva a poner las porciones congeladas en el horno y toque "INICIO" para continuar el ciclo de descongelación.

### LAS PUNTAS OPERADORAS

- Para óptimos resultados: Saque el pescado, mariscos, carne y aves de su envoltura original o paquete de plástico. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y los jugos cerca del alimento cual puede causar que la superficie se cocine.
- Para los mejores resultados, acomode su carne entera dentro de la forma de un buñuelo antes de congelar. Al descongelar, raspe la carne derretida cuando suene el pitido y continúe descongelando.
- Ponga los alimentos en recipientes que no son profundos o en una bandeja para asar a microondas para que junte lo que gotea.
- Los alimentos deben estar todavía fríos en el centro cuando los saca del horno.

Esta tabla muestra las selecciones y pesos para los diferentes tipos de alimentos. Para obtener los mejores resultados, afloje o retire las tapas de los alimentos.

| Alimento | Toque Descongelación Personalizada | Pesos que se pueden ajustar (décimas de libra) |
|---|---|---|
| CARNE | 1 | .1 to 6.0 (45g to 2722g) |
| AVES | 2 | .1 to 6.0 (45g to 2722g) |
| PESCADO | 3 | .1 to 6.0 (45g to 2722g) |

### TABLA DE CONVERSIÓN DE PESOS

Probablemente, usted está acostumbrado a medir los alimentos en libras y onzas, es decir, fracciones de libra (por ejemplo, 4 onzas son ¼ de libra). Sin embargo, para introducir el peso en Descongelación personalizada, debe especificar libras y décimas de libra. Si el peso del paquete de los alimentos se indica en fracciones de libra, puede utilizar la tabla siguiente para convertir el peso a decimales.

| Peso equivalente | | |
|---|---|---|
| ONZAS | PESO DECIMAL | |
| 1.6 | .10 | |
| 3.2 | .20 | |
| 4.0 | .25 | Un cuarto de libra |
| 4.8 | .30 | |
| 6.4 | .40 | |
| 8.0 | .50 | Media libra |
| 9.6 | .60 | |
| 11.2 | .70 | |
| 12.0 | .75 | Tras cuartos de libra |
| 12.8 | .80 | |
| 14.4 | .90 | |
| 16.0 | 1.00 | Una libra |

### NOTA:

Si el valor se encuentra entre dos pesos decimales, elija el peso más bajo para obtener mejores resultados de descongelación.

ESPAÑOL

## TABLA DE DESCONGELACIÓN PERSONALIZADA

| Categoría | Alimento a descongelar |
|---|---|
| 1 CARNE | **Res**<br>Carne molida, filetes, cubos para estofado, asado (distintos cortes), asado de costilla, hamburguesa.<br>**Cordero**<br>Chuletas (1 pulgada de espesor), asado<br>**Cerdo**<br>Chuletas(1/2 pulgada de espesor), hotdog, costillar, asado, chorizos<br>**Ternera**<br>Chuletas (1/2 pulgada de espesor) |
| 2 AVES | **Aves**<br>Enteras (menos de 4 lbs.), cortes, pechugas (sin hueso)<br>**Gallinita de Cornualles**<br>Entera<br>**Pavo**<br>Pechuga |
| 3 PESCADO | **Pescado**<br>Filetes, rebanadas<br>**Mariscos**<br>Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, callo de hacha (vieiras). |

## DESCONGELACIÓN 1 LB

**Esta función debe ser usado solo cuando descongela 1 libra de carne de vaca.**

**Ejemplo : Para descongelar 1 libra de carne molida.**

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Clear | Hora del día. |
| 2. 1 lb Defrost | Tiempo en cuenta regresiva y DESCONGELAR . |

Carne molida 1 lbs/0.5 kg soló.

**NOTA:** "Dar la vuetlda" aparecera en la xxibicion digital en el medio de cic.

ESPAÑOL

## COCINA DE DOS FASES

Para resultados óptimos, algunas recetas necesitan intensidades de cocción diferentes en las distintas etapas del ciclo de cocción. Ud. puede programar su horno para que cambie de una intensidad a otra hasta en 2 etapas.

Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.

| Toque: | La pantalla muestra: |
|---|---|
| 1. Cook Time | ENTER COOKING TIME |
| 2. 3 0 0 para programar la primera etapa en 3 minutos. | 3:00 TOUCH START OR POWER LEVEL |
| 3. Cook Power | 3:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10 |
| 4. 8 para programar la intensidad al 80% en la primera etapa. | 3:00 POWER 80 TOUCH START |
| 5. Cook Time | ENTER COOKING TIME |
| 6. 7 0 0 para programar la segunda etapa en 7 minutos. | 7:00 TOUCH START OR POWER LEVEL |
| 7. Cook Power | 7:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10 |
| 8. 5 para programar la intensidad al 50% en la primera etapa. | 7:00 POWER 50 TOUCH START |
| 9. START | Cuenta regresiva y POTENCIA 80. |

10. Al final del período de cocción se escucharán dos sonidos cortos y uno largo.

## NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

Su horno de microondas tiene 10 niveles de intensidad de cocción para permitirle cocinar o calentar una variedad de alimentos.
En el siguiente tabla se muestran algunas sugerencias:

### Tabla de nivel de intensidad de microondas

| Nivel de intensidad | Uso |
|---|---|
| 10 (Alto) | • Hervir agua.<br>• Hacer caramelo.<br>• Cocinar trozos de aves, pescado y verduras.<br>• Cocinar trozos tiernos de carne.<br>• Cocinar aves enteras. |
| 9 | • Recalentar arroz, pastas y verduras. |
| 8 | • Recalentar comidas preparadas rápidamente.<br>• Recalentar emparedados. |
| 7 | • Cocinar platos a base de huevos, leche y queso.<br>• Cocinar pasteles, pan.<br>• Derretir chocolate. |
| 6 | • Cocinar ternera.<br>• Cocinar un pescado entero.<br>• Cocinar budines y natillas. |
| 5 | • Cocinar jamón, aves enteras, cordero.<br>• Cocinar asado de costilla, puntas de filete. |
| 4 | • Descongelar carne, aves y mariscos. |
| 3 | • Cocinar cortes de carne menos tierna.<br>• Cocinar chuletas de cerdo, asado. |
| 2 | • Quitarle el frío a las frutas.<br>• Ablandar mantequilla. |
| 1 | • Mantener guisados y platos principales tibios.<br>• Ablandar manteca y queso crema. |
| 0 | • Tiempo de reposo. |

**PRECAUCIÓN: No use papel de aluminio durante el ciclo de cocción.**

# CONSEJOS PARA COCCIÓN

## Carne

1. No se requieren técnicas especiales. La carne debe preparase en la forma convencional para cocinar. Agregue condimentos si lo desea. Siempre descongele la carne totalmente antes de cocinar.
2. Ponga la carne en una bandeja para asar a microondas o un plato especial para microondas y ponga éste sobre la bandeja giratoria.
3. Cocine de acuerdo a la "Tabla para cocinar carnes" (a continuación). Use el tiempo más largo para carnes grandes y los tiempos más cortos para carnes más pequeñas. Para chuletas gruesas use el tiempo más largo.
4. Dé vuelta la carne una vez en la mitad del tiempo de cocción.
5. **Deje reposar** por 5-10 minutos envuelta en papel de aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante para que se complete el proceso de cocción.
6. Asegúrese de que la carne, especialmente de cerdo, esté completamente cocinada antes de comerla.

## Tabla para cocinar carnes

| Corte | Intensidad de microondas | Tiempo de cocción por libra |
|---|---|---|
| RES | | |
| Costillas | | |
| - Medio cocida | 8 | 9½ to 11½ minutos |
| - Bien cocida | 8 | 11½ to 14 minutos |
| Carne molida (para guisados), hamburguesas, frescas o descongeladas (4 oz c/u) | "ALTO" (100%) | 6½ to 9½ minutos |
| - 2 hamburguesa | "ALTO" (100%) | 2½ to 4½ minutos |
| - 4 hamburguesas | "ALTO" (100%) | 3½ to 5½ minutos |
| CERDO | | |
| Lomo, pata, | 8 | 12½ to 16½ minutos |
| tocino | | |
| - 4 lonjas | "ALTO" (100%) | 2½ to 3½ minutos |
| - 6 lonjas | "ALTO" (100%) | 3½ to 4½ minutos |

NOTA: Los tiempos listados en la tabla son sólo una guía. Considere algunas diferencias de acuerdo al gusto y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar con la forma, corte y composición de los alimentos.

## Aves

1. No se requieren técnicas especiales. Las aves deben preparase en la forma convencional para cocinar. Agregue condimentos si lo desea.
2. Las aves deben estar completamente descongeladas. Saque las menudencias y las abrazaderas de metal.
3. Pique la piel y pase aceite vegetal con un pincel a menos que el ave esté previamente marinada.
4. Todas las carnes de ave deben cocinarse en una bandeja para asar a microondas o en un plato especial para microondas y luego puesto sobre la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la "Tabla para cocinar aves" que se muestra a continuación. Dé vuelta cuando está a medio cocinar. Debido a su forma, las aves tienden a cocinarse en forma despareja, especialmente las partes huesudas. Al darlas vuelta durante la cocción estas partes se cocinan en forma más pareja.
6. **Deje reposar** por 5-10 minutos envuelta en papel de aluminio antes de sacar la carne. El tiempo de reposo es muy importante para completar la cocción.
7. Asegúrese de que las aves están bien cocidas antes de comerlas. Las aves enteras están completamente cocidas cuando los jugos salen claros desde adentro del muslo al pincharlo con un cuchillo. Los trozos de ave deben picarse con un cuchillo en la parte más gruesa para asegurar que los jugos son claros y la carne es firme.

## Tabla para cocinar aves

| Ave | Intensidad de microondas | Tiempo de cocción por libra |
|---|---|---|
| POLLO | | |
| Entero | 8 | 11 to 15 minutos |
| Pechuga (con hueso) | 8 | 10 to 14 minutos |
| Porciones | 8 | 11 to 17 minutos |
| PAVO | | |
| Entero | 8 | 11 to 15 minutos |

NOTAS:
- Los tiempos listados en la tabla son sólo una guía. Considere algunas diferencias de acuerdo al gusto y preferencias individuales. Los tiempos también pueden variar con la forma, corte y composición de los alimentos.
- Si se rellena un ave entera, el peso del ave rellena se debe considerar para calcular el tiempo de cocción.

## CONSEJOS PARA COCCIÓN (continuación)

### Pescado

1. Ponga el pescado en un plato o fuente grande que no sea de metal ni muy profunda.
2. Cubra con película de plástico perforada o con una tapa.
3. Ponga el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la "Tabla para cocinar pescado fresco" que se muestra a continuación. Se pueden agregar trocitos de mantequilla si se desea.
5. Deje reposar como se indica en la "Tabla para cocción" antes de servir.
6. Antes del tiempo de reposo, revise si el pescado está completamente cocido. El pescado debe estar opaco y separarse en escamas fácilmente.

### Tabla para cocinar pescado fresco

| Pescado | Intensidad | Tiempo de cocción por libra | Mantequilla | Tiempo de reposo |
|---|---|---|---|---|
| Filetes de pescado | "ALTO" | 4½ to 8 minutos | Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharadas soperas) | 2 a 3 minutos |
| Macarela entera, limpia y preparada | "ALTO" | 4½ to 8 minutos | _ | 3 a 4 minutos |
| Trucha entera, limpia y preparada | "ALTO" | 5½ to 9 minutos | _ | 3 a 4 minutos |
| Filetes de salmón | "ALTO" | 5½ to 8 minutos | Agregar 15 a 30 ml (1 a 2 cucharadas soperas) | 3 a 4 minutos |

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

### Funcionamiento

| Pregunta | Respuesta |
|---|---|
| ¿Por qué la luz del horno no se prende mientras está cocinando? | Puede haber muchas razones para que la luz no se encienda<br>• ¿Programó el tiempo de cocción?<br>• ¿Tocó el botón "START"? |
| ¿Por qué sale vapor por la ventilación? | Es normal que se produzca vapor durante la cocción.<br>El horno de microondas ha sido diseñado para que el vapor se libere. |
| ¿Se daña el horno si se usa vacío? | Sí. Nunca use el horno cuando está vacío o sin la bandeja giratoria. |
| ¿La energía a microondas pasa a través del visor de vidrio de la puerta? | No. La malla de metal en la puerta hace que la energía rebote a la cavidad del horno. Los orificios sólo dejan pasar la luz.<br>Estos no dejan que las microondas pasen. |
| ¿Por qué hay un sonido cuando se toca un botón en el panel de controles? | El sonido le avisa cuando Ud. está entrando datos. |
| ¿Se puede dañar el horno si la comida se cocina demasiado? | Como con cualquier electrodoméstico para cocinar, es posible que la comida se recocine al punto de que se forme humo y hasta fuego dentro del horno. Lo mejor es quedarse cerca del horno mientras está cocinando. |
| Cuando el horno se enchufa por primera vez puede ser que no funcione correctamente. ¿Por qué? | La microcomputadora que controla su horno puede fallar temporariamente para funcionar como se programó cuando Ud. lo enchufa por primera vez o cuando vuelve la luz luego de un corte de corriente. Desenchufe el horno del tomacorriente de 120 voltios y vuélvalo a enchufar para volver a programar la computadora. |
| ¿Por qué se ve un reflejo de luz en la cubierta externa? | Esta luz viene de la luz del horno que está ubicada entre la cavidad y la pared externa del horno. |
| ¿Cuáles son los diferentes sonidos que se escuchan mientras el horno esta funcionando? | El chasquido es causado por un interruptor mecánico que enciende y apaga el magnetrón del horno de microondas. El zumbido y el sonido metálico vienen del cambio de intensidad del magnetrón cuando se prende o se apaga con el interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador se produce por el cambio en el voltaje causado por el encendido y apagado del magnetrón. |
| ¿Por qué a veces los alimentos horneados tienen manchas marrones, secas y duras? | Las manchas marrones, secas y duras indican que se recocinó.<br>Acorte el tiempo de cocción o calentamiento. |
| ¿Por qué los huevos explotan a veces? | Cuando hornea, fríe o hierve huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfore la yema con un palillo de madera antes de cocinar.<br>**PRECAUCIÓN:** Nunca cocine huevos con cáscara en el horno de microondas. |

ESPAÑOL

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS (continuación)

### Alimentos

| Pregunta | Respuesta |
|---|---|
| ¿Por qué los huevos revueltos a veces están un poco secos después de cocinar? | Los huevos se secan si están recocidos aunque use siempre la misma receta. El tiempo de cocción puede variar por las siguientes razones:<br>• Los huevos varían de tamaño.<br>• Los huevos están a temperatura ambiente algunas veces y otras veces están refrigerados.<br>• Los huevos se siguen cocinando durante el tiempo de reposo. |
| ¿Se pueden hacer palomitas de maíz en el horno de microondas? | Sí, si se usa uno de los siguientes métodos:<br>(1) Dispositivos para hacer palomitas específicos para microondas.<br>(2) Bolsas de maíz para palomitas especiales para microondas que están preparadas para tiempos de cocción e intensidad específicos.<br>**Siga las instrucciones exactas dadas por cada fabricante para su producto y no deje el horno descuidado mientras el maíz se está cocinando. Si el maíz no explota después del tiempo indicado, deje de cocinar. Si se recocina se puede prender fuego.**<br>PRECAUCIÓN:<br>• **Nunca use bolsas de papel de estraza para hacer palomitas de maíz o intente hacer saltar los granos de maíz que han quedado sin reventar.** |
| ¿Por qué a veces las manzanas asadas revientan durante la cocción? | La cáscara no se ha quitado de la parte superior de cada manzana para permitir la expansión del interior de la fruta mientras se cocina.<br>Como en los métodos convencionales de cocción, el interior de la manzana se expande durante el proceso de cocción. |
| ¿Por qué a veces las papas asadas se queman durante la cocción? | Si el tiempo de cocción es demasiado largo, los alimentos pueden quemarse en el horno. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deberían estar relativamente firmes.<br>PRECAUCIÓN: **no cocinar en exceso.** |
| ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de cocinar con microondas? | El tiempo de reposo permite que los alimentos se cocinen en forma pareja por unos minutos después del ciclo de cocción con microondas.<br>El tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos. |
| ¿Por qué se requiere tiempo adicional para cocinar alimentos guardados en el refrigerador? | En cocina convencional, la temperatura inicial de los alimentos afecta el tiempo total de cocción. Ud. necesita más tiempo para cocinar alimentos sacados del refrigerador que para alimentos que están a temperatura ambiente. |

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE LLAMAR PARA SERVICIO

Hay muchos problemas de funcionamiento que Ud. puede corregir solo. Si su horno de microondas no funciona correctamente, localice el problema en la siguiente lista y pruebe las soluciones sugeridas para cada problema.
Si el horno de microondas aún no funciona correctamente, contacte el centro de servicio Sears más cercano.
Los centros de servicio Sears están totalmente equipados para darle el servicio requerido.

| Problema | Causas posibles |
|---|---|
| El horno no arranca | • ¿Está enchufado?<br>• ¿La puerta está cerrada?<br>• ¿Programó el tiempo de cocción? |
| Hay chispas | • ¿Está usando vajilla aprobada?<br>• ¿El horno está vacío? |
| Hora incorrecta | • ¿Ha tratado Ud. de volver a poner el reloj a la hora? |
| Comidas cocidas en forma despareja | • ¿Está usando vajilla aprobada?<br>• ¿Está la bandeja giratoria en el horno?<br>• ¿Ha girado o agitado los alimentos durante la cocción, según las instrucciones?<br>• ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?<br>• ¿El tiempo y la intensidad de cocción eran correctos? |
| Alimentos recocidos | • ¿El tiempo y la intensidad de cocción eran correctos? |
| Alimentos no suficientemente cocidos | • ¿Está usando vajilla aprobada?<br>• ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?<br>• ¿El tiempo y la intensidad de cocción eran correctos?<br>• ¿Los orificios de la ventilación están destapados? |
| Descongelación incorrecta | • ¿Está usando vajilla aprobada?<br>• ¿El tiempo y la intensidad de cocción eran correctos?<br>• ¿Ha girado o agitado los alimentos durante la descongelación, según las instrucciones? |

ESPAÑOL

## DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (Sólo para Estados Unidos)

## AVISO:

Este aparato genera y usa energía de frecuencia ISM y si no se instala o usa debidamente, es decir en estricto acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia a la recepción de radio y televisión.
Se ha analizado el tipo y se ha encontrado que cumple con los límites de aparatos industriales, científicos y médicos (ISM) según la parte 18 de las reglas de la Comisión, las cuales están diseñadas para proveer una protección razonable contra dicha interferencia en la instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación específica. Si este aparato causa interferencia a la recepción de la radio o televisión, lo cual se puede determinar prendiendo y apagando el aparato, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes pasos:

- Cambie la orientación de la antena de radio o televisión.
- Cambie la posición del horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas a otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos eléctricos.
- Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos.

**El fabricante** no es responsable por la interferencia de radio o televisión causada por la modificación **sin autorización** de este horno de microondas. La corrección de la interferencia es responsabilidad del usuario.

# Master Protection Agreement

*Congratulations on making a smart purchase.*

Your new Kenmore Elite® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use,** not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage - **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians,** which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** - replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request - no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** - we call it **Rapid Resolution** - phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual."
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you can-cel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply.**
**For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.**

*** Coverage in Canada varies on some items.**
**For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

## Sears Installation Service

*For Sears professional installation* of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canade call **1-800-4-MY-HOME®**.

# Contratos de protección maestra

*Felicitaciones por su compra inteligente.*

Su nuevo producto Kenmore Elite® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al ig-ual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivas de vez en cuando. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su nuevo producto. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato*:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesaria para ayudar a mantener los productos en funcionamiento adecuado **bajo un uso normal,** no sólo defectos. Nuestra cobertura va **mucho más allá de la garantía del producto.** Sin franquicia, ni falla funcional excluidos de la cobertura: **protección real.**
- ☑ **Servicio experto** otorgado por un grupo de más de 10.000 técnicos de reparación autorizados de Sears, lo que significa que alguien en quien usted confía trabajará con su producto.
- ☑ **Servicio ilimitado a domicilio en toda la nación,** cuantas veces quiera, cuando lo necesite.
- ☑ **Garantía contra productos defectuosos:** reposición de su producto cubierto si ocurren cuatro o más fallas del producto dentro de doce meses.
- ☑ **Reposición del producto** si el producto cubierto no puede repararse.
- ☑ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud: sin cargo adicional.
- ☑ **Ayuda telefónica rápida** -lo llamamos resolución rápida- asistencia telefónica de parte de un técnico Sears sobre todos los productos. Piense en nosotros como un "manual de usuario que habla".
- ☑ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas.
- ☑ **Protección por pérdida de alimentos de $250** anualmente por alimentos que se han echado a perder por un mal funcionamiento de refrigeradores o freezers cubiertos por la garantía.
- ☑ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido.
- ☑ **10% de descuento** del precio común de cualquier reparación no cubierta y piezas instaladas relacionadas.

Una vez que adquiera el contrato, sólo necesita realizar una llamada telefónica para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o programar la cita del servicio por Internet.

El Contrato de protección maestra es una compra libre de riesgo. Si la cancela por cualquier razón durante el período de garantía del producto, le reintegraremos el dinero en su totalidad. O un reintegro prorrateado después de que expire la garantía del producto. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

**Existen ciertas limitaciones y exclusiones. Para precios e infor-mación adicional, llame al 1-800-827-6655.**

*** La cobertura en Canadá es diferente en algunos ítems. Para más detalles llame a Sears Canadá al 1-800-361-6665.**

## Servicio de instalación de Sears

*Para la instalación profesional garantizada* de Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de garaje, calentadores de agua y otros aparatos importantes para el hogar, en los EE.UU. o Canadá llame al **1-800-4-MY-HOME®**

# WARRANTY

## One Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

## Five-year Limited Warranty on the Magnetron

For five years from the date of purchase, if the magnetron in this microwave oven fails due to a defect in material or workmanship, Sears will replace the magnetron. Safety regulations require the magnetron to be installed by Sears. After the first year, the customer assumes any labor costs associated with magnetron replacement.

## This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

ENGLISH

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

## Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States and Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

## Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179
## Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

# GARANTÍA

## Garantía limitada de un año

Si, tras ser instalado, operado y mantenido según todas las instrucciones incluidas con el producto, este electrodoméstico sufriera averías debidas a defectos de material o mano de obra, dentro del período de un año desde la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para su reparación gratuita.

## Garantía limitada de cinco años en el magnetrón

Dentro del período de cinco años desde la fecha de compra, si el magnetrón de este horno microondas sufriera averías debidas a defectos de material o mano de obra, Sears se responsabilizará de su sustitución.
Las normativas de seguridad requieren que el magnetrón sea instalado por Sears. Tras el primer año de uso, el cliente asumirá cualquier coste resultante de las tareas de sustitución del magnetrón.

## Esta garantía cubre únicamente los defectos de material y mano de obra. Sears NO cubrirá:

1. Elementos consumibles que pueden gastarse debido al uso normal, incluyendo de forma enunciativa pero no limitativa, los filtros, correas, bombillas y bolsas de la unidad.
2. Un técnico de servicio para mostrar al usuario la instalación, funcionamiento o mantenimiento correctos del producto.
3. Un técnico de servicio para realizar labores de limpieza o mantenimiento del producto.
4. Daños o averías en caso de no acatar las instrucciones de instalación, funcionamiento o mantenimiento incluidas con el producto.
5. Daños o averías en caso de accidente, abuso, uso inadecuado o uso con propósitos distintos a los fines para los que fue diseñado.
6. Daños o averías en caso de utilizar detergentes, limpiadores, sustancias químicas o utensilios distintos a los recomendados en las instrucciones incluidas con el producto.
7. Daños o averías en las piezas o sistemas provocadas por modificaciones del producto no autorizadas.

## Cláusula de exención de responsabilidad o garantías implícitas; limitación de recursos

El único y exclusive recurso del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto como se ha mencionado. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad o idoneidad para un fin concreto, estás limitadas a un año o el período de tiempo más reducido permitido por la ley. Sears no será responsable de los daños incidentales o derivados. Ciertos estados y provincias no permiten exclusiones o limitaciones de daños incidentales o derivados, o limitaciones en relación a la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, de tal forma que estas limitaciones o excepciones pueden no ser pertinentes para usted.

Esta garantía será aplicable únicamente mientras este electrodoméstico sea utilizado dentro de los Estados Unidos y Canadá.
Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo del estado en que se encuentre.

## Sears, Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179
## Sears Canadá Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2B8

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and home solutions advice:




www.managemylife.com

For repair - **in your home** - of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heat ing and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME®** (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

**www.sears.com** **www.sears.ca**

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

**www.sears.com** **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

